

Aus
dem

Rauch

WILDBRET VEREDELN

Wildschinken selbst zu machen, ist gar nicht so schwer. Wie Sie Ihre Jagdbeute in köstliche Räucherwaren verwandeln, zeigt Carsten Bothe.



Ein Rehschinken mit Knochen ist auf dem Buffet ein besonderer Hingucker und wird Ihre Familie, Freunde und Gäste mit seinem besonderen Wohlgeschmack in seinen Bann ziehen.



Die Keule wird rundum mit der Gewürzmischung eingerieben (1). Wichtig ist es, besonders am Knochen damit nicht zu sparen. Dort bildet sich nämlich gern Schimmel. Wenn Sie eine Furche in das Räuchermehl ziehen (rote Linie) und es dann an einer Seite anzünden (2), brennt es gleichmäßig ab (Pfeil).

Zutaten:

- eine Rehkeule (Schlossknochen entfernt)

pro kg Gewicht

- 40 g Pökelsalz
- je 5 g weißer und schwarzer Pfeffer sowie Wacholder (alles gemahlen)
- 2 g Knoblauch oder 1 g Knoblauchgranulat
- 2 g Zucker



So wirds gemacht:

Reiben Sie die Keule rundum gut mit der Gewürzmischung ein, besonders um die Knochen, und legen Sie sie in eine Schüssel. Das ist bei einer Keule mit Knochen nicht so einfach, daher ist hier das Pökeln im Vakuumbbeutel auf jeden Fall besser. In der Schüssel muss immer eine Seite des Schinkens unten in der sich bildenden Pökel-lake liegen. Wenden Sie die Keule jeden Tag, sodass die Lake überall hinkommt.

Nach 10 bis 14 Tagen sollte die Keule durchgepökelt sein. Im Zweifelsfall sollten Sie lieber ein paar Tage dazugeben. Dann wässern Sie die Keule 24 Stunden und lassen sie zwei Tage in einer warmen Küche durchbrennen, also trocknen. Danach kann geräuchert werden.

Hängen Sie die Keule in den Räucherschrank und räuchern Sie einmal. Dafür reicht ein Liter Räuchermehl, das ungefähr drei bis vier Stunden glimmt. Sie können auf das Mehl einige Wacholderbeeren geben (10 – 15 Stück). Das feine Wildbret benötigt nur vier bis fünf Räuchergänge.



Zwischen den einzelnen Durchgängen sollten immer ein bis zwei Tage liegen, damit das Raucharoma nicht zu stark wird. Nach dem Räuchern lassen Sie den Schinken noch einige Wochen reifen, wobei er aber nur 20 Prozent (%) Gewicht verlieren sollte. Prüfen Sie an der dicksten Stelle mit den Fingern, ob der Schinken schon schnittfest geworden ist.

Der Schinken sollte an einem Ort mit wenigstens 80 % Luftfeuchtigkeit reifen und auch relativ schnell gegessen werden, damit er nicht zu hart wird. Hat der Schinken einen starken Trockenrand bekommen, vakuumieren Sie ihn für zwei Wochen. So weicht der Rand von innen her wieder etwas auf, weil sich der Feuchtigkeitsgehalt im Schinken ausgleicht. Zum Aufschneiden Ihres selbst gemachten Wildschinkens eignet sich ein langes, dünnes Lachsmesser hervorragend.

Alternative ohne Unterschenkel:

Wenn Sie nicht den langen Unterschenkelknochen an Ihrem Schinken haben wollen, können Sie ihn auch vorher abschneiden und nur den Oberschenkelknochen im Schinken belassen. Sie sollten dann allerdings die Keule in ein Schinkennetz einziehen, damit sie eine rundliche Form bekommt.

Nach dem Reifen halbieren Sie die Keule, indem Sie am Knochen entlangschneiden. So können Sie den Schinken auch mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Eine Rehkeule in Portionen zu teilen und dann einzeln zu pökeln ist nicht sinnvoll, da die Fleischpartien zu klein sind. Sie erhalten relativ viel unbrauchbaren Rand und nur wenig leckeren Schinken.

Im Räucherschrank braucht der Wildschinken vier bis fünf Räuchergänge. Unter der mit Sand gefüllten Auffangschale sieht man eine gusseiserne Pfanne (3). Sie enthält das Räuchermehl. Ist es einmal rundherum abgebrannt (nur die Furche bleibt hell), ist ein Gang beendet (4).

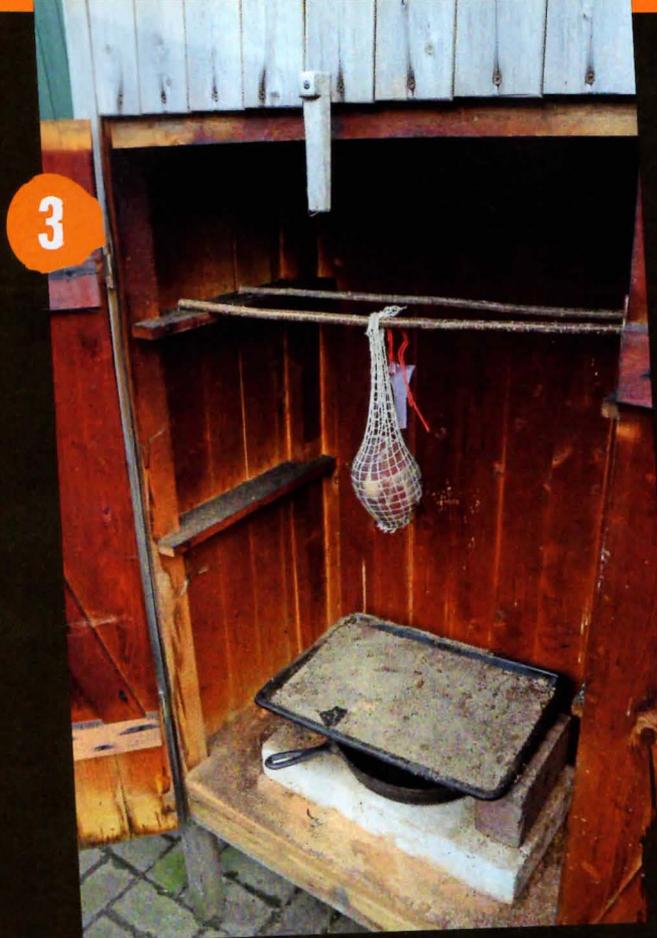


Foto: Markus Deutsch

