



Rubrik: Kalträuchern

Entenbrust kaltgeräuchert

Leider bekommt man frische Entenbrust nicht überall zu kaufen. Deshalb habe ich eine Packung tiefgefrorene Entenbrust mit 2 Stück Inhalt und einem Gesamtgewicht von 750g genommen.

Ihr benötigt neben dem Fleisch noch:

19g Pökelsalz

2g Zucker

10 Wacholderbeeren

Die Wacholderbeeren zerstoßen und zum Salz und Zucker mischen oder alles im Mixer zerkleinern und gut durchmischen.

Die Entenbrust wird pariert und auf der Fleischseite mit der Gewürzmischung eingerieben. Anschließend legt ihr die Fleischseiten aufeinander und vakuumiert die beiden Stücke ein.

Nun geht es für 6-7 Tage zum Trockenpökeln in den Kühlschrank, dabei täglich wenden und ein wenig massieren. Nach dem Pökeln wird das Fleisch unter kaltem Wasser abgespült und für gut eine Stunde gewässert. Nun wird die gewässerte Entenbrust trocken getupft. Am besten auf einem Gitter, geht es nun wieder für zwei Tage in den Kühlschrank zum Durchbrennen. Der Durchbrennvorgang entzieht der Entenbrust noch einmal Feuchtigkeit und sorgt für eine trockene Oberfläche. Die Außenseiten sollten vor dem Räuchern auf jeden Fall trocken sein. Nun noch abbinden und dann kann die Entenbrust in den Räucherofen gehangen werden. Ich habe die Entenbrust in vier Durchgängen à 12 Stunden geräuchert. Um dem Verderben vorzubeugen, sollte die Außentemperatur nicht über ca. 15°C liegen. Zwischen den Räucherdurchgängen immer ca. 12 Stunden ablüften lassen. Dünn aufgeschnitten ist geräucherte Entenbrust ein Hochgenuss mit intensivem Raucharoma. Man sollte sie mindestens noch eine Woche bis 14 Tage lichtgeschützt bei 10°C bis 15°C reifen lassen, auch wenn es schwerfällt. Wenn man gut und sauber gearbeitet hat, ist die Entenbrust im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar. Wenn ihr mehr über das Räuchern und BBQ erfahren möchtet, schaut doch mal in meinen Blog unter <https://www.rs-projects.de/default.html>

