



Rubrik: Kalträuchern

Schinken aus der Schweineschulter

Der klassische Schinken aus der Schweineschulter ist auch für Anfänger gelingsicher und für mich geschmacklich der beste Schinken, den man so selbst herstellen kann. Er vereint Tradition und köstlichen Schinkengeschmack. Der Schinken aus der Keule, also der Hinterschinken, wird oft als hochwertiger bezeichnet. Er enthält weniger Fett und Bindegewebe und ist ergiebiger. Schinken aus der Schweineschulter wird als Vorderschinken bezeichnet und ist im allgemeinen der Schmackhaftere. Schweineschulter wird auch oft unter der Bezeichnung Krustenbraten gehandelt. Wie immer in meinen Räucher-Rezepten möchte ich darauf hinweisen, dass auch hier wieder Geduld gefragt ist. Die Zubereitungszeit meines Schinkens hat 36 Tage gedauert. Diese Zeit sollte man dem Schinken mindestens zum Reifen geben.

Hier die Mengenangaben für 1kg Schweineschulter:

50g Pökelsalz

6g Zucker (entspricht ca. 1 TL)

6g Wacholderbeeren (entspricht ca. 2 TL)

5g Pfefferkörner (entspricht ca. 1 TL)

2 Lorbeerblätter

Diese Gewichtsangaben müsst ihr entsprechend dem Gewicht eures Stückes Schweineschulter umrechnen. Meine Schweineschulter hatte ein Startgewicht von 1105g. Alle Gewürze werden wieder im Mixer zerkleinert oder alternativ im Mörser zerstoßen. Anschließend alles mit dem Salz und dem Zucker mischen. Dann das Fleisch gleichmäßig von allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben. Der Schinken wird nun in einen Vakuumierbeutel gegeben. Bleibt etwas Gewürz übrig, dann einfach mit in den Beutel geben und vakuumieren.

Wer nicht vakuumieren kann, sollte einen Gefrierbeutel oder ähnliches nehmen und das Fleisch eng und dicht umschließen. Jetzt geht unser Schinken in den Kühlschrank zum Pökeln. Pro Zentimeter Fleischdicke pökeln wir mindestens 2 Tage, plus ungefähr zwei Tage Sicherheit. Mein Stück Schweineschulter war ca. 7cm dick und ich habe es 18 Tage gepökelt. Alle ein bis zwei Tage während des Pökeln den Schinken wenden und etwas massieren. So ziehen das Salz und die Gewürze besser in das Fleisch ein und Wasser wird entzogen. Das ist für die Haltbarkeit des Schinkens wichtig.

Ist die Pökelperiode verstrichen, dann wird der Schinken von seiner Ummantelung befreit und gründlich mit handwarmen Wasser abgespült, bis alle Gewürzreste entfernt sind. Jetzt noch trocken tupfen und etwas



temperieren lassen, dann geht es entweder aufgehängt oder auf einem Rost zurück in den Kühlschrank zum Durchbrennen. Die Durchbrennphase sollte mindestens fünf Tage dauern, besser die Hälfte der Pökelzeit. Während des Durchbrennens breiten sich Salz und Gewürze weiter im Schinken aus und er verliert weiter Wasser. Außerdem trocknet die Oberfläche ab, was wichtig für das anschließende Räuchern ist.



Nach der Durchbrennphase wird geräuchert. Ich nehme Buchenspäne. Diese geben dem Schinken sein typisches Aroma. Vor dem Räuchern solltet ihr allerdings darauf achten, dass die Oberfläche trocken ist. Ist die Oberfläche feucht, dann kondensiert dort der Rauch und der Schinken könnte bitter schmecken. Die Anzahl der Räuchergänge ist von eurem persönlichen Geschmack abhängig. Für einen milden Schinken empfehle ich mindestens 3 Räuchergänge. Ich habe meinen Schinken 5 Mal je ca. 10 Stunden geräuchert. Die Länge des Räuchergangs hat einfach die Brenndauer des Sparbrandes bestimmt. Zwischen den Räuchergängen habe ich immer einen Tag zum Ablüften frei gelassen. Der Schinken sollte jetzt noch eine Woche reifen. Optimal reift der Schinken bei 10-15°C und ca. 75% Luftfeuchtigkeit. Die Luft muss zirkulieren können, um einer Schimmelbildung vorzubeugen. Es darf aber auch keine Zugluft vorhanden sein, da sich sonst ein Trockenrand bildet und der Schinken von innen heraus verderben kann. Ich gebe zu, ich habe meinen Schinken einfach im Räucherofen belassen, da die Witterungsbedingungen optimal waren. Hat der Schinken ungefähr 30% seines Gewichts verloren, ist er bereit, uns eine Gaumenfreude zu bereiten. Ins Vakuum gezogen ist er so bis zu einem Jahr haltbar.

