



Heißgeräucherter Kräuter-Knoblauchsinken



Die Zutaten:

- 2 kg Schweinrücken (Schweinelachs)
- 70 g Nitrit-Pökelsalz
- 5 g brauner Zucker
- 4 Knoblauchzehen
- ca. 25 Wacholderbeere
- 6 EL Kräuter-Knoblauch Rub (Ankerkraut)

Die Zubereitung:

1. Im ersten Schritt wird das Pökelsalz und der Zucker miteinander vermischt und das Fleisch damit von allen Seiten gleichmäßig eingerieben. Achtet darauf, dass es genau 35g Pökelsalz je kg Fleisch sind. Dann kommen der klein geschnittene Knoblauch und die angedrückten Wachholderbeeren dazu.
2. Alles zusammen wird evakuiert und darf nun ca. 10 Tage im Kühlschrank pökeln. Grundsätzlich gibt hier die Regel: 1 Tag pökeln je cm Fleischdicke + 3 Tage Reserve. Ein paar Tage länger machen jedoch nichts aus. Das Fleisch wird ab jetzt jeden Tag im Kühlschrank gedreht und ein bisschen massiert. Ziel ist es, dass sich die entstehende Flüssigkeit gut verteilt und das Fleisch von allen Seiten gleichmäßig gepökelt wird.
3. Nach der Pökelperiode wird das Fleisch aus dem Vakuum genommen und abgewaschen. Anschließend darf es eine Stunde in kaltem Wasser liegen. Nach einer halben Stunde wird das Wasser einmal ausgetauscht. Durch dieses "wässern" wird der Salzgehalt auf der Oberfläche etwas reduziert.
4. Anschließend wird das Fleisch an Fleischerhaken aufgehängt und darf die nächsten 5 Tage im Kühlschrank durchbrennen. Der Salzgehalt an der Oberfläche ist immer noch höher als im Inneren des Schinkens. Das "durchbrennen" sorgt für einen gleichmäßigen Salzgehalt innen und außen.
5. Im nächsten Schritt wird der Kräuter-Knoblauch Rub von außen auf dem Schinken verteilt. Wenn ihr keinen fertigen Rub verwenden wollt, könnt ihr auch einfach Kräuter eurer Wahl verwenden. Dann geht es bei 105°C in den Rauch auf den Pelletsmoker. Ich habe für diesen Schinken ausschließlich Buchenholz verwendet. Mit einer Kerntemperatur von 65°C ist der Schinken fertig. Das hat in diesem Fall knapp 4,5 Stunden gedauert. Sieht das nicht köstlich aus? Anschließend, wenn der Schinken vollkommen abgekühlt ist, wird er wieder evakuiert und darf noch ein paar Tage im Kühlschrank reifen. Hier wird er noch etwas mürbe und feiner im Geschmack!

Guten Appetit!