

Rubrik: Kalträuchern

## Geräucherter Nusschinken

Traditionell gehört ein geräucherter Schinken zur Weihnachtszeit. Aber auch im Frühjahr kann man noch einmal für Nachschub sorgen. So lange die Temperaturen nicht über 20°C gehen, kann immer noch kalt geräuchert werden. Eine besondere Delikatesse ist der Nusschinken. Wie der Name es sagt, wird der Schinken aus der Schweinenuss, einem Teilstück der Keule, hergestellt. Dies ist sehr zartes, mageres Fleisch und wird außerdem für Schnitzel oder Schweinebraten verwendet. Wir veredeln dieses schöne Stück Fleisch, indem wir es pökeln und räuchern. Auch hier ist wie bei allem Geräucherten Geduld gefragt. Wer an Weihnachten seinen Schinken anschneiden möchte, der muss spätestens in der letzten Novemberwoche beginnen, denn man muss von einer Zubereitungszeit von 28 Tagen ausgehen.

Hier die Zutaten für 1kg Schweinenuss:

40g Pökelsalz

8g Zucker

1,5 - 2 TL Wacholderbeeren (je nach Geschmack)

1/2 TL Pfefferkörner

1/2 TL Senfkörner

2 Lorbeerblätter



Mein Startgewicht lag bei 805g und die Zutaten wurden entsprechend heruntergerechnet, also ca. 32g Pökelsalz usw.

Alle Gewürze werden im Mörser zerstoßen, oder im Mixer zerkleinert und mit Zucker und Salz gut durchgemischt. Dann wird das Fleisch von allen Seiten gleichmäßig mit den Gewürzen eingerieben.

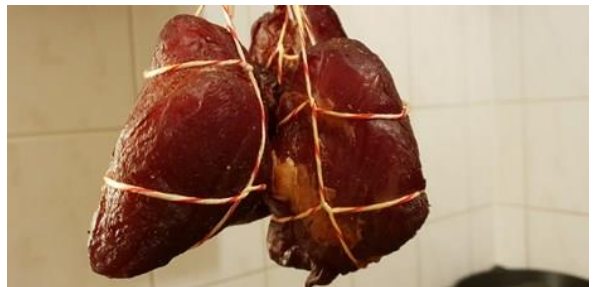
Da wir den Nusschinken trocken pökeln, wird er idealerweise vakuumiert. Wer keinen Vakuumierer hat, kann das Fleisch auch fest in einen Gefrierbeutel einwickeln. Zur Sicherheit das Pökelgut noch in ein Behältnis legen, denn das Salz entzieht dem Fleisch Feuchtigkeit. Gepökelt wird im Kühlschrank, als Faustformel gilt pro Zentimeter Fleischdicke einen Tag pökeln, plus zwei Tage Sicherheit.

Ich habe eine Pökeldauer von 11 Tagen gewählt.

Während des Pökeln das Fleisch mehrmals wenden und etwas massieren.



Nach dem Pökelvorgang wird das Fleisch gründlich mit kaltem Wasser abgespült und damit von anhaftenden Gewürzen befreit. Je nach gewünschtem Geschmack sollte der Schinken nun gewässert werden oder eben nicht. Durch das Wässern wird der Salzgehalt im Schinken eingestellt. Ich empfehle den Schinken mindestens 2 Stunden in kaltem Wasser zu wässern. Anschließend wird der Schinken trocken getupft und mit Wurstgarn, zum Aufhängen abgebunden. Nun geht es noch einmal zum Durchbrennen und Umröten für 3-4 Tage in den Kühlschrank. Es empfiehlt sich den Schinken auf einen Rost zu legen, so kommt von allen Seiten Luft heran. Nach dem Durchbrennen ist der Schinken fester in seiner Konsistenz und von außen abgetrocknet. So kann er geräuchert werden. Wie immer beim Kalträuchern sollten Temperaturen von über 20°C vermieden werden. Deshalb ist die optimale Jahreszeit der Herbst und der Frühling. Der Nusschinken sollte in 3 bis 4 Durchgängen zu je 10-12 Stunden geräuchert werden. Zwischen den Räucherdurchgängen immer 12 - 24 Stunden Pause lassen. Das Raucharoma kann sich so optimal verteilen. Auch wenn es schwerfällt, sollte der Schinken anschließend noch ein paar Tage reifen. Dazu könnt ihr ihn einfach im Räucherofen hängen lassen.



Sieht das nicht lecker aus? Es sieht nicht nur so aus, es ist lecker und vor Allem selbst gemacht!  
Ich habe bei meinem ersten Versuch die Nuss schon vor dem Pökeln in vier Stücke geteilt und diese dann so gepökelt und geräuchert.  
Das Ergebnis ist sehr geschmacksintensiv, fast ein wenig trocken und erinnert an Serrano. Wer es milder und saftiger mag, lässt die Nuss am Stück. Luftdicht vakuumiert, hält sich der Schinken mehrere Wochen im Kühlschrank.