Weihnachtsknaller – 20% Rabatt bei Albers Food: Solltet ihr euren Festtagsbraten noch nicht bestellt haben, haben wir wir noch einen Rabattcode für eure Bestellung bei Albers Food: Mit dem Rabattcode **BBQPITXMAS** bekommt ihr bei Albers Food **20% Rabatt auf eure Bestellung ab einem Mindestbestellwert von 150€**. Der Rabattcode ist gültig bis zum 13.12.2020! Einfach die gewünschten Artikel in den Warenkorb legen und beim Auschecken **BBQPITXMAS** eingeben.

Bacon selber machen

Was gibt es Schöneres, als den Duft von gegrilltem Bacon? Richtig! Den Duft von selbstgeräucherten, gegrillten Bacon. Wenn ihr es auch Leid seid, diese dünnen und häufig zerfledderten Scheiben Bacon für eure Bacon Bomb zu benutzen, dann haben wir genau das richtige für euch! Bacon selber machen ist nicht schwer! Eine absolute Delikatesse!

Portionen

1 KG

Zutaten

- 1 kg Schweinebauch (mit Schwarte)
- 40 g Nitrit-Pökelsalz
- 5 g Rohrzucker
- 1,5 g Koriander
- 1,5 TL Wacholderbeeren
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter (getrocknet)
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 Messerspitze Nelkenpulver

Anleitungen

1. Die Menge der Zutaten ist für 1 kg Schweinebauch berechnet. Wenn man mehr machen möchte oder ein größeres Stück Schweinebauch hat, passt man die Menge der Zutaten einfach an.

2. Alle oben genannten Zutaten (bis auf den Schweinebauch und das Nitrit-Pökelsalz) gibt man in einen Mixer oder Mörser und zerkleinert alle Zutaten recht gründlich. Dann mischt man das Pökelsalz unter. Bei der Auswahl des Schweinebauches sollte man darauf achten, dass Rippenknochen und auch die Knorpel entfernt sind, denn man will ja später nicht auf dem Knorpel rumkauen. Idealerweise macht das der Metzger für euch. Wenn nicht, ist es aber auch keine große Schwierigkeit die Rippenknochen und Knorpel selber rauszuschneiden. Die Schwarte bleibt dran.

3. Dann kann man mit dem Pökeln beginnen. Der Schweinebauch wird mit der Pökelmischung eingerieben und dann einvakuumiert (Lesetipp: Vakuumierer-Kaufberatung) oder in eine Schüssel gelegt und für eine Woche in den Kühlschrank gelegt. Wichtig ist es, den Bauch jeden zweiten Tag einmal zu drehen, so dass er gleichmäßig durchpökelt. Generell gilt beim Pökeln die Faustregel: Pro Zentimeter Fleischdicke ein Tag Pökelzeit + zwei Tage als Sicherheit. Da ein Schweinebauch in der Regel um die 5 cm dick ist kommen wir hier auf 5 Tage + 2 Tage Sicherheit, also eine Woche. Nach der Pökelwoche holt man den Bauch aus dem Vakuum, gießt man den Fleischsaft ab und lässt ihn in der Schüssel noch 3 Tage im Kühlschrank durchbrennen bzw. nachreifen. Dann holt man den Schweinebauch aus dem Kühlschrank und wäscht das Salz und die Gewürze unter fließendem Wasser komplett ab. Jetzt füllt man eine Schüssel mit kaltem Wasser und legt den Schweinebauch für ca. 30 – 45 Minuten ein. Durch das Wässern wird der Bacon nachher nicht zu salzig.

4. Nun wird der Bauch für 48 Stunden an der Luft hängend getrocknet. Dies hat den Sinn, das der Schweinebauch außen schön trocken wird denn würde man ihn feucht in den Rauch hängen, würde er nachher bitter schmecken. Das Trocknen sollte man im kalten Keller machen oder aber man hängt ihn in einen Kühlschrank. Zur Not kann man ihn auch in eine Schale mit Rost, wie beispielsweise der Koncis Ofenform legen. Wichtig ist nur, dass er rundherum abtrocknen kann.

5. Wenn der Bauch getrocknet ist, ist es an der Zeit ihn zu räuchern. Der Bacon wird kaltgeräuchert. Dazu verwendet man einen Sparbrand mit Räuchermehl aus Buchenholzspänen. Die Späne sollten sehr fein sein. Wir empfehlen die Körnung 500/100, beispielsweise von Räuchergold. Wichtig beim Kalträuchern ist die Außentemperatur, denn das Kalträuchern sollte idealerweise bei Außentemperaturen von 5-15°C passieren. Daher ist die kalte Jahreszeit die ideale Räucherzeit. Im Sommer würde es nicht funktionieren. Wenn man im Frühjahr oder Herbst räuchert und es tagsüber zu warm ist, kann man auch nachts räuchern, da die Temperaturen dann meistens im idealen Bereich sind. Den gepökelten Schweinebauch hängt man in den Räucherschrank und räuchert ihn nun insgesamt 5 x jeden zweiten Tag für 5 Stunden. Das ergibt eine Räucherzeit von 10 Tagen mit jeweils einem Tag Pause dazwischen. In der Räucherpause sollte man den Bacon wieder in den Keller oder Kühlschrank hängen. Fünf Räucherdurchgänge sorgen für einen angenehmen und milden Rauchgeschmack. Wer ein intensiveres Raucharoma haben möchte kann den Bacon aber auch länger räuchern.

6. Nach dem letzten Räucherdurchgang hängt man den Speck nochmal für einen Tag zum ruhen weg. Dann kann man die Schwarte entfernen und ihn in dünne oder auch dicke Scheiben schneiden – ganz wie man möchte. 🙂