

Kochschinkenherstellung nach Peter

Ausgangsmaterial: in diesem Fall eine Oberschale des Schweins. Auch gut geeignet sind die Nuss, die Unterschale, der Kamm und der Lachs.

Sehr gute Ergebnisse sind auch mit Putenbrust und Hähnchenbrust zu erzielen



Nun muss die Spritzpökel-Lake hergestellt werden. Gespritzt soll immer 20 % des Eigengewichtes des Fleisches werden. Ich stelle immer mehr Lake her als diese 20 %. Da ich den Rest der eingespritzten Lake zum gleichzeitigen Nass pökeln verwende

Grundlage pro Liter Wasser:

50 gr. Kochschinkengewürz und 90 Gramm NPS.



Die Lake muss nicht aufgekocht werden, sondern nur gut und gründlich verrührt werden.

die 20 % sind ein theoretischer Wert. Man muss so viel wie machbar ist einspritzen. Es wird beim Einspritzen immer Lake austreten.



Man sieht hier, dass der Rest der Lake zum Nasspökeln verwendet wird



nun folgt die Pökzeit. Selbst bei großen Schinken reichen beim Spritzpökeln 5 bis max. 7 Tage. Pökeltemperatur 4 bis 6 Grad.

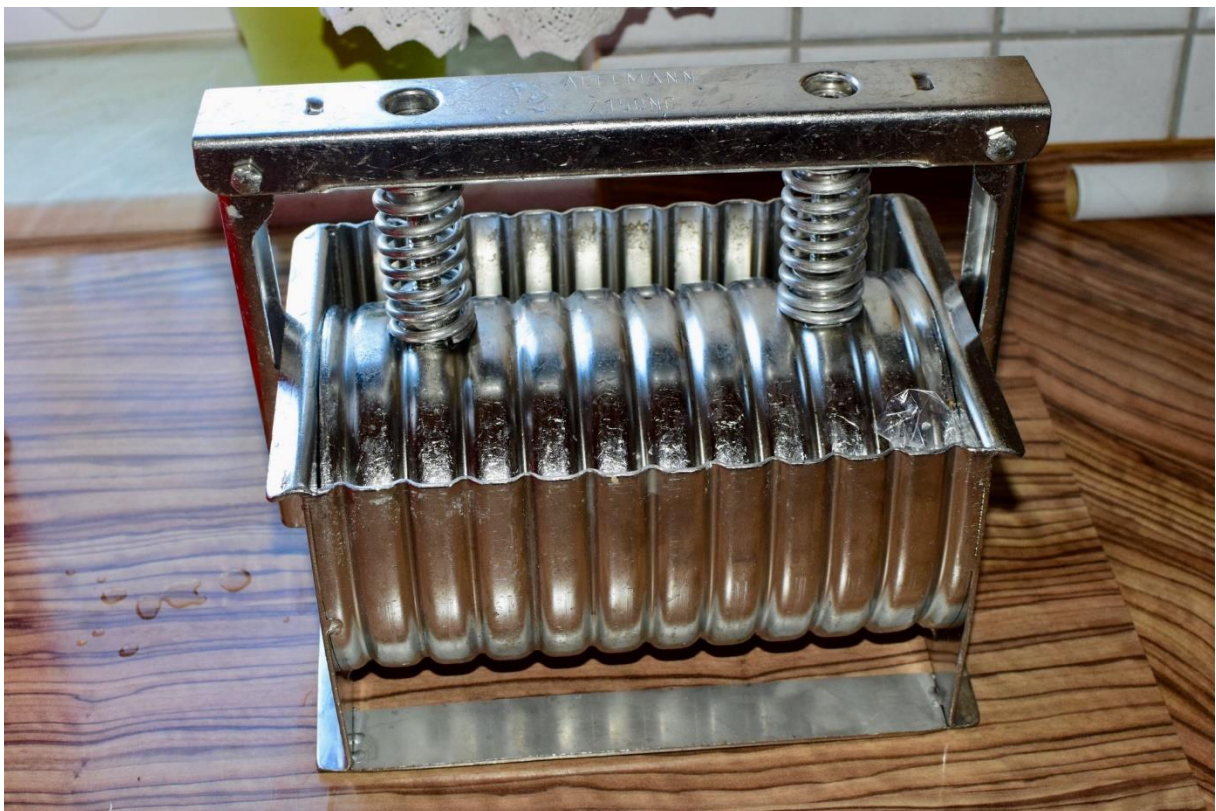
vor dem Kochen wird der Schinken zirka 30 Minuten bei 50 Grad warmgeräuchert



nach dem Warmräuchern wird der Schinken entweder vakuumiert ...



... oder falls vorhanden in eine Schinkenpressform gegeben

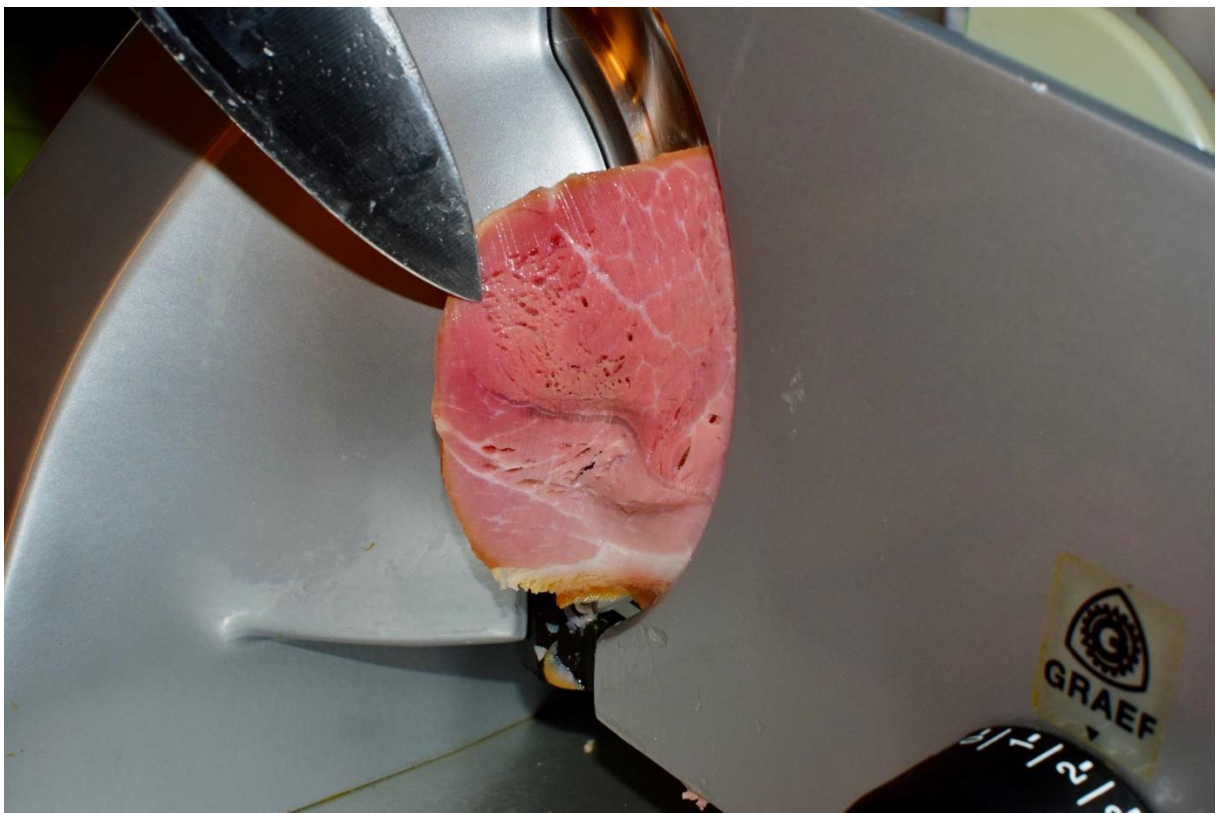


nun wird der Schinken bei 80 Grad Wassertemperatur bis zu einer KT von 62 Grad gebrüht



Der Schinken soll nach dem Erreichen der KT aus dem Brüh-Topf entnommen werden und anschließend in einem kalten Raum oder im Kühlschrank abkühlen

Der letzte Arbeitsschritt ist das feine Aufschneiden und das Genießen





Viel Spaß beim Nachmachen 😊