Rindersaftschinken 26.11. - 08.12.2022

Basisrezept: https://www.raeucherwiki.de/rindersaftschinken/

Für die Pökellake (pro kg Fleisch)

- 2 L Wasser
- 100 g Pökelsalz / NPS (Nitritanteil 0,4%-0,5%)
- 2 Stk. Lorbeerblatt
- 8 Stk. Wacholderbeere
- 2 TL Pfeffer, weiß
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 2 EL Honig
- 3 Stk. Zwiebel (frisch)

Anmerkung zur Salzmenge:
Da ich im Fleisch ca 33-35 g Salz haben möchte, habe ich die Salzmenge entsprechend berechnet:
1 kg Fleisch + 2 kg Lake = Gesamt 3 kg. 3 kg x 33 g ergibt 99 g Gesamt-Salzmenge.

Am 25.11.2022 bei Tuitjer in Detern u.a. 2.700 g Semerrolle von der Black Angus Färse (15,98€/kg) gekauft.

Am Samstag, 26.11.2022 wurde die halbe Semerrolle zur Bestimmung der Lakemenge in eine GN 1/3 150 gelegt und Wasser dazu gegossen, bis das Fleisch komplett bedeckt war. Nötig waren 2,5 L.
Lake nach obigem Rezept angesetzt, aufgekocht und für 5 Minuten simmern lassen. Danach über Nacht im Schuppen abgekühlt.

Sonntag, 27.11.2022 wurde zunächst das Fleisch pariert; der komplette Fettdeckel und die Silberhaut wurden bei einer Rindfleischsuppe als zusätzlicher “Geschmack” mitgekocht.

Die halbe Semerrolle mit einem Netto-Fleischgewicht, das in die Lake gelegt wurde, waren **1.149 g**. Ca. 170 g Lake wurden in das Fleisch gespritzt. Das sind nur 15%, mehr “blieb aber nicht drin”. Der Rest der Lake wurde über das Fleisch gegossen. Oben auf das Fleisch habe ich eine eckige Glasschale zur Beschwerung gelegt.
Dann den Behälter bis Dienstag, 06.12.2022 in den Kühlschrank gestellt.

Am Dienstag, 06.12.2022 ab 8.30 Uhr den Borniak vorbereitet. Zunächst bei ca. 30° etwas auf Temperatur kommen lassen.
Dann das Fleisch aus der Lake genommen, abgespült und trocken getupft. Das Gewicht war **1.288 g**.

Ab 9.00 Uhr wird das Fleisch bei 40° mit Lüfter für 1:30 h getrocknet.
Um 10.20 Uhr wird die Temperatur auf 80° gestellt, der Lüfter kommt raus, die Räuchereinheit wird rein gehängt und es gibt Rauch nach 5 Minuten für 3 h.

Im Anschluß wird der Schinken - er wiegt nach dem Räuchern 1.210 g - für ca. 2 h abgekühlt, dann vakuumiert und bei 68° für 3 h gebrüht. Das Vakuumieren musste mit “**Pulse Vac**” erfolgen, da ziemlich viel Saft im Fleisch war. Das hat aber gut geklappt.

Beim Brühen hat sich der Beutel (kochfest!!) ziemlich aufgeplustert, es stand ca. 200 g Flüssigkeit drin.
Danach kommt er in einer GN 1/4 100 stehend in den Kühlschrank bis Donnerstag, 08.12.2022.

Als der Schinken am 08.12.2022 aus der Kühlung kommt, hatte sich der Beutel komplett wieder um das Fleisch gelegt.
Aufgeschnitten wurde mit der Graef in 1mm dicke Scheiben. Ein Teil wurde direkt auf frischem Weizenlaib verspeist. Einige Scheiben für das Wochenende in den Kühlschrank gelegt, der Rest wurde in 6 Beuteln zu jeweils 8 Scheiben - **wieder mit Pulse Vac** - vakuumiert und eingefroren.

Supersaftig und sehr lecker war der Schinken. gefällt uns viel besser als der selbstgemachte Kochschinken vom Schwein.
Das gibt es wieder!