



Rubrik: Kalträuchern

## Geräucherter Schweinebauch

Pro 1 kg Schweinebauch (mit Schwarte) nehme ich:

- 40 g Nitrit-Pökelsalz
- 5 g Rohrzucker
- 2 TL Wacholderbeeren
- 1/2 TL bunter Pfeffer
- 1 TL Senfkörner
- 2-3 Lorbeerblätter (getrocknet)

Bei größeren oder kleineren Stücken, einfach die Mengen entsprechend anpassen.

Die Gewürze werden im Mixer zerkleinert, gemischt und anschließend mit dem Salz vermengt. Dann die Fleischstücke mit den Gewürzen und dem Salz kräftig einreiben und möglichst luftdicht verpacken, am besten vakuumieren.

Falls Teile der Pökelmischung übrig sind, gebt ihr sie einfach mit in den Vakuumierbeutel dazu.

Dann geht es für ca. 7 Tage (ein Tag pro cm Fleischdicke + 2 Tage Bonus) zum Pökeln in den Kühlschrank. Am Besten einmal pro Tag das Fleisch gut durchkneten und wenden.



Nach der Pökelzeit wird der Schweinebauch abgewaschen, getrocknet und darf dann noch einmal 4 Tage zum Durchbrennen im Kühlschrank offen ruhen. Der Schweinebauch sollte sich nach dem Durchbrennen merklich fester anfühlen und auf der Oberfläche trocken sein.

Jetzt wird endlich geräuchert.

Insgesamt räuchere ich den Schweinebauch in 5-6 Durchgängen mit jeweils 8-10 Stunden. Zwischen dem Räuchern immer ca. 24 Stunden Pause einhalten.



Da es hier nur um das Kalträuchern geht, sollte bis maximal 20°C Außentemperatur geräuchert werden. Sonst besteht die Gefahr, dass die Speisen verderben. Als für mich optimale Temperatur hat sich ein Bereich zwischen 5°C und 15°C ergeben.