



## **Hausmacher Bauernschinken**

**Unsere Empfehlung für den Bauernschinken:**

**Die Schweinehüfte/Unterschale aus der Keule**

**Oder nach eigener Wahl**

**Von unsere Pökelmischung 43g pro Kg Rohmasse, den Schinken mit der Pökelmischung einreiben und dann mit dem ganzen Gewürz Vakuumieren und bei 7/9° Grad 3-4 Wochen (Kühlschrank) lagern und alle 7 Tage den Schinken umdrehen. Nach der Pökelzeit den Schinken abwaschen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Dann 4 Tage bei 7-9° (Kühlschrank) im **HÄNGEN** durchbrennen lassen. Einmal am Tag den Kühlschrank durch Öffnen der Tür kurz Lüften. Wenn der Schinken durchgebrannt und trocken ist ab in den Räucherofen und bis zur gewünschten Farbe Räuchern.**

**Empfehlung basiert auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.**

**Gewürzwerkstatt Geiler-Schmacko**