



## **Hausmacher Schinken Schwarzwälder Art**

**Unsere Empfehlung für: Schwarzwälder Art**

**Die Schweineoberschale /Unterschale/Hüfte aus der Keule**

**Oder nach eigener Wahl**

**Von unsere Pökelmischung 38/40g 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 Küchenkrepp trockenreiben. Dann 4 Tage bei 7-9° ( Kühlschrank ) im **HÄNGEN** durchbrennen lassen. Wenn der Schinken durchgebrannt schön trocken ist ab in den Räucherofen und bis zur gewünschten Farbe Räuchern.**

**Hierbei aber die frischen Tannenzweige auf dem Räuchermehl nicht vergessen, die dem Schinken die dunkle Farbe und das einzigartige Raucharoma verleihen! Die genaue Herstellungsweise finden Sie hier auf unserer Webseite in einem Video.**

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

Gewürzwerkstatt Geiler Schmacko

