

Geräucherte Schweinelende

Unsere Empfehlung für "Geräucherte Lende"

Die Schweinelende

Die Lende nach Packungsanweisung mit der Pökelmischung Einreiben und anschließend zusammen mit den restlichen Gewürzen vakuumieren und bei 7/9° 7 Tage im (Kühlschrank) lagern und alle 2 Tage die Lende umdrehen. Nach der Pökelzeit der Lende abwaschen und mit einem Küchenkrepp trockentupfen. Dann 2-3 Tage die Lende bei 7-9° im (Kühlschrank) im HÄNGEN durchbrennen lassen. Einmal am Tag den Kühlschrank durch Öffnen der Tür kurz Lüften. Wenn die Lende durchgebrannt und trocken ist, ab in den Räucherofen und bis zur gewünschten Farbe Räuchern.

Unsere Empfehlung basiert auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.