



Schinken Schwarzwälder-Art

Unsere Empfehlung für den: Schinken Schwarzwälder-Art

Die Schweineoberschale /Unterschale/Hüfte/

Lachs mit Schwarte, 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.

Hierbei aber die frischen Tannenzweige auf dem Räuchermehl nicht vergessen, die dem Schwarzwälder-Schinken die dunkle Farbe und das einzigartige Raucharoma verleihen!

Empfehlung basiert auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.

Gewürzwerkstatt Geiler-Schmacko