



Hausmacher Bauernschinken

Unsere Empfehlung für den Bauernschinken:

Die Schweinehüfte/ Unterschale 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. Die genaue Herstellungsweise finden Sie hier auf unserer Webseite in einem Video.**

Empfehlung basiert auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.

Gewürzwerkstatt Geiler Schmacko