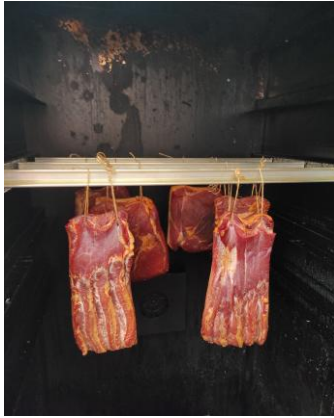




Unsere Empfehlung für den Bauchspeck: Der Schweinebauch

Von unsere Pökelmischung 39g pro Kg Bauchfleisch, den Bauch mit der Pökelmischung einreiben und dann mit dem ganzen Gewürz Vakuumieren und bei 7/9° Grad 2-3 Wochen (Kühlschrank) lagern und alle 5 Tage den Bauch umdrehen. Nach der Pökelzeit den Bauch abwaschen und mit einem Küchenkrepp trockenreiben. Dann 4 Tage bei 7-9° (Kühlschrank) im **HÄNGEN durchbrennen lassen. Einmal am Tag den Kühlschrank durch Öffnen der Tür kurz Lüften. Wenn der Bauch durchgebrannt schön trocken ist ab in den Räucherofen und bis zur gewünschten Farbe Räuchern.**

Unsere Empfehlung basiert auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.

Gewürzwerkstatt Geiler-Schmacko