



Hausmacher Landschinken

Unsere Empfehlung für den Landschinken:

Die Schweineunterschale aus der Keule

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 Küchenkrepp 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.**

Empfehlung basiert auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.

Gewürzwerkstatt Geiler-Schmacko