

Kaltgeräucherter Speck by Marcel

Rezept:	Zubereitung:
<p>2 kg Schweinebauch (ausgelöst mit Schwarte)</p> <p>Zum Pökeln:</p> <p>60 g Pökelsalz 10 g Zucker 10 Knoblauchzehen 2 KL Wacholder 2 KL Koriander 2 KL Pfeffer (grob geschrotet) 1 KL Kümmel 2 KL Thymian 2 Lorbeerblätter</p>	<p>Zutaten fein mörsern. Den Schweinebauch in 400 g Stücke schneiden. Gut einwürzen und vakuumieren. Ab in den Kühlschrank für ca.10 Tage, dabei jeden Tag 1-2 mal den Speck durchmassieren. Nach der Pökelwoche gibt man den Schweinebauch aus dem Vakuum- gibt den Fleischsaft weg und legt ihn in eine Schüssel zum Durchbrennen bzw. Nachreifen. Manche spülen die Gewürze ab, ich lasse die Gewürze dran, intensiverer Geschmack. Nun 48 Stunden in der Luft trocknen- Räucherzeit 10 Tage- Jeden 2 Tag Rauch , 1 Tag Pause – bei der Rauchpause den Speck wieder in den Keller oder Kühlschrank hängen. Außentemperatur sollte zwischen 5- 15 Grad° C betragen. Danach noch 1-2 Tage trocken abhängen lassen.</p>