

Das Pökeln und Räuchern zaubert eine kulinarische Delikatesse auf den Tisch. Es ist klar, daß hierfür etwas Zeit und auch noch Lust und Liebe aufgewendet werden müssen. Doch stehen diese kleinen „Zutaten“ in keinem Verhältnis zu der Freude, wenn die Herstellung dieses Gaumenkitzels gelungen ist.

Einige werden nun abwinken und an ihre bereits gesammelten schlechten Erfahrungen zurückdenken. Sie werden vielleicht ihre schon probierten Wildschinken in Gedanken mit Salzlecken und Schuhsohlen vergleichen. Doch dies muß nicht sein. Es gibt viele diesbezügliche Bücher, deren Anleitungen jedoch für einen Laien kaum nachvollziehbar sind. Häufig scheitert der Versuch schon bei der Besorgung der einzelnen Gewürze. Wichtig sind auch das Mischungsverhältnis und die Beachtung des jeweiligen artspezifischen Geschmacks der einzelnen Wildarten. Dies erfordert schon eine gewisse Erfahrung.

Wer ohne enttäuschende Fehlversuche einen optimalen Erfolg erzielen möchte, der kann es nach der folgenden Anleitung probieren.

Generell können zum Pökeln alle Rehschinken genommen werden – gefrorene, vom Kitz oder von älteren Tieren. Allerdings sollten sie nach dem Erlegen zwei bis drei Tage abgehangen haben und im Kühlschrank auf eine Temperatur zwischen 1 und -5 °C durchgekühlt werden. (Bei gefrorenen Teilen erübrigt sich das Durchkühlen selbstverständlich.) Dies ist unbedingt nötig, um eine Reifung des Wildbrets zu erreichen. Bei zu frühem Einsalzen würde der Schinken sonst nicht kernig, haltbar und zart werden, sondern im schlimmsten Falle sogar beim Pökeln verderben. Vor dem eigentlichen Pökelvorgang müssen wir nun die Rehkeule vorbereiten.

Zunächst schärfen wir das Bein im Kniegelenk ab, danach wird der Wedel- und Schloßknochen vorsichtig ausgelöst. Dies ist nicht schwer, wenn man die Messerspitze am Knochen entlangführt. Der Röhrenknochen kann nach Belie-

Das Pökeln von Rehkeulen

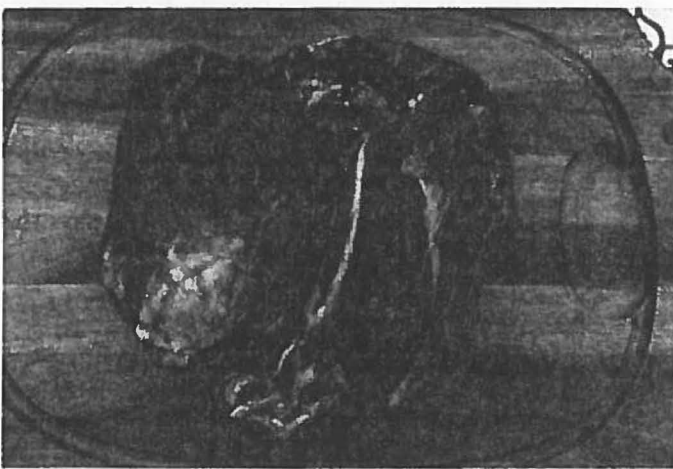
Mach es selbst

Jeder, der mit Jagd und Wild zu tun hat, verspürt oftmals den Wunsch, sein Wildbret auf besondere Art zuzubereiten. Wie wäre es einmal mit dem Pökeln einer Rehkeule?



Von der Keule wird der Unterschenkel abgeschärft

Fotos: W. Wöllny



Anschließend werden Hüft- und Oberschenkelknochen ausgelöst

ben in der Keule verbleiben oder auch ausgetrennt werden. Anschließend werden alle Häute und Pellen, die sich einfach mit den Fingern fassen lassen, abgetrennt. Alle noch anhängenden Fleischfetzen werden sauber weggeschärft. Diese kann man übrigens gut für Wildbrühe, Eintopf oder für Wildmettwurst weiterverwenden. Die Keule soll nun gefällig und glatt beschnitten aussehen.

Nun mischen wir ein Kilogramm Pökelsalz mit 50 Gramm Zucker und reiben die

Rehkeule von allen Seiten mit dieser Mischung ein. Das übrige Salz-Zuckergemisch brauchen wir später noch. Das Wildbret wird so eingesalzen für 24 Stunden in einer Plastikschißel in den Kühlschrank gestellt. Das Salz zieht in dieser Zeit einen großen Teil Flüssigkeit aus dem Fleisch heraus. Dies ist erwünscht, da der Schinken sonst später nicht haltbar wäre.

Nach dieser Ansalzphase entnehmen wir die Rehkeule der Plastikschißel und gießen

die sich gebildete Flüssigkeit weg.

Nun wird aus unserer Salz-Zuckermischung eine Salzlösung hergestellt. Dazu werden von dieser Mischung 120 Gramm in einem Liter Wasser (240 g auf 2 Liter usw.) aufgelöst. In diese Salzlake geben wir noch eine Handvoll Wacholderbeeren, einige Blätter Lorbeerlaub und einige Gewürzkörner. Alles wird gut verrührt.

In diese Tunke wird die Rehkeule nun für zehn Tage eingelegt. In dieser Zeit sollte sie auch ab und zu gewendet werden. Damit wird gleichzeitig auch die Salzlake etwas bewegt. In der Sommerzeit sollte das Pökeln auf alle Fälle im Kühlschrank erfolgen. Bei zu hoher Außentemperatur könnte sonst das Salzwasser umschlagen. Es beginnt dann unangenehm zu riechen. Dann wäre auch die Keule nicht mehr zu genießen.

Der Schinken darf ruhig ein bis zwei Tage länger in der Salzlake verweilen, aber nicht kürzer.

Nach diesem Pökeln wird die Keule aus der Lake genommen und 24 Stunden in klares, kaltes Wasser gelegt. Es soll nun ein Zuviel an Salz wieder aus dem Fleisch gezogen werden. Deshalb ist es auch empfehlenswert, das Wasser zwei- bis dreimal zu erneuern.

Nach diesen 24 Stunden werden alle Häute, die sich beim Pökeln und Wässern gelöst haben, abgeschärft.

Anschließend wird der Schinken trockengetupft und an einem luftigen, kühlen Platz für einige Stunden zum Trocknen hingehängt. Danach noch ein bis zwei Tage in den Kühlschrank gelegt, ist er schon als luftgetrockneter Schinken zu genießen.

Wenn Sie diese Geschmacksrichtung noch nicht befriedigt, dann geben Sie beim nächsten Mal dem Schinken nach dem Trocknen durch Räuchern die Spitze des Geschmacks.

Man bittet einfach seinen Metzger, den Schinken mitzuräuchern. Dieser sollte aber in zwei bis drei Tagen aus dem Rauch genommen werden. Bei zu langer Räuchereinwirkung

wird Wildschinken schnell zu trocken.

Wie hart und wie trocken jeder seinen Schinken haben will, muß individuell festgestellt werden. Je länger er offen im Kühlschrank liegt, um so härter, fester und trockener wird er. Möchte man dieses vermeiden, so zerlegt man ihn in portionsgerechte Teile, umwickelt diese mit Alu- oder Haushaltsfolie und friert die Stücke ein.

Für viele Waidmänner besteht bislang wenig Möglichkeit, das Räuchern selbst zu bewerkstelligen. Deswegen stelle ich demnächst eine aus ganz einfachen Mitteln hergestellte Räuchertonne vor. Ebenso ist es möglich, auf einem Garten-Holzkohlegrill seine Rehkeule zu räuchern. Auch diese Art werde ich beschreiben. Pökeln und/oder Räuchern – man sollte nur einfach mal den Mut haben, es zu versuchen. *Werner Wollny*

Zu Beginn des Jagdjahres stand der Neubau einer Anstzleiter ins Haus. Einer der Ansprüche sollte die harmonische Einpassung in den Bestand sein, d. h., sie sollte möglichst wenig auffallen.

Das Grundgerüst der Leiter war schnell erstellt und aufgebaut, und man mußte sich Gedanken über die Verkleidung

machen. Die Vorschläge gingen von Schwarten über halbierte Rundhölzer dahin, daß jemand sagte: „Nehmen wir doch einfach Ginster.“ Gesagt, getan, an die Innen- und Außenseiten wurden je drei halbierte Rundhölzer genagelt und in den Zwischenraum Ginster gesteckt, jeweils einmal von oben und dann wieder von

unten. Dieses wurde so lange wiederholt, bis die Seiten so dicht waren wie die Rückseite.

Abschließend wurde der Ginster an der Ober- und Unterkante bündig abgeschnitten und nach innen und außen abstehende Äste entfernt. Also liebe Jagdfreunde: Es muß nicht immer Holz sein.

Thomas Müller

TIPS

Es muß nicht immer Holz sein!



Vielleicht würde die Verkleidung noch besser aussehen, wenn man einzelne Zweige „durchweht“

Foto: Th. Müller

BUCHSEN Patronen

Büchsenpatronen für das Wild

Je mehr Laborierungen es in einem Kaliber gibt, um so größer ist die Flexibilität innerhalb eines gewissen Rahmens.

Wichtiger als die Zahl der Laborierungen ist die Zahl der unterschiedlichen Geschößkonstruktionen, die die Universalität der jeweiligen Kaliber noch um einiges erhöhen.

Die teilweise sehr unterschiedlich wirkenden Geschößkonstruktionen ermöglichen es dem Jäger, den Einsatzbereich seiner Büchse erheblich auszuweiten. Es lohnt sich also, sich mit den Wirkungen der verschiedenen Geschößkonstruktionen der Büchsenpatronen von Dynamit Nobel zu befassen.

Im Zuge der Vereinigung Europas wird es in Zukunft immer häufiger vorkommen, daß man Jagdgelegenheiten "bei den Nachbarn" wahrnehmen möchte. Wenn diese Jagdmöglichkeiten von den bisher üblichen abweichen, zahlt es sich aus, daß man sich beim Büchsenkauf darüber informiert hat, welche Geschößkonstruktionen und Laborierungen es bei dem Kaliber, für das man sich entscheiden möchte, gibt.

Der Fachhändler hält informative Broschüren, Prospekte und Kataloge, selbstverständlich auch Schußtafeln und andere "Entscheidungsstufen" von Dynamit Nobel bereit. Fragen Sie danach!

Qualität in jedem Detail...

... es gibt überhaupt keine andere Möglichkeit in Konstruktion und Produktion, wenn man absolute Zuverlässigkeit erreichen möchte.

Jahrzehntelange Erfahrung garantiert, daß Hülsen, Zündhütchen, Pulver und Geschosse genauestens aufeinander übt auf den gewünschten jagdlichen Zweck abgestimmt sind.

Jäger in der ganzen Welt vertrauen daher auf RWS-Büchsenpatronen und Rottwätschrotpatronen.

Dynamit Nobel
Postfach 12 61
5210 Troisdorf

Der optimale Büchsenanschuß erledigt das Stück Wild absolut zuverlässig und möglichst schmerzlos.

Darum die große Auswahl an Kalibern und Laborierungen aus dem Hause Dynamit Nobel.