

# SAFTIGES MIT RAUCHNOTE

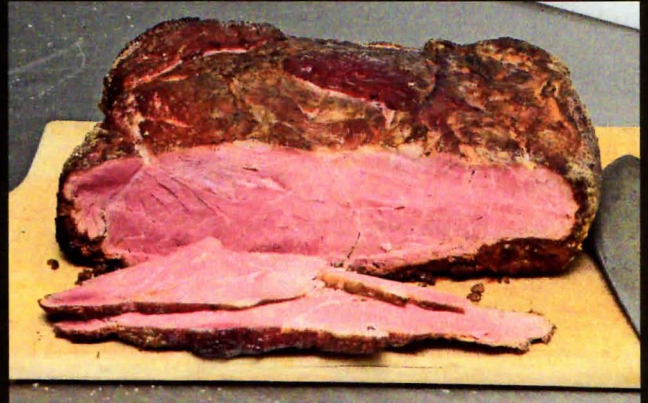




## HEISSGERÄUCHERTE SAUSCHULTER

Aus der eher wenig beachteten Vorderpartie des Schwarzwilds lässt sich ein leckeres Stück Wildbret mit herzhaftem Raucharoma zaubern.

Carsten Bothe zeigt Ihnen, wie das geht.



**Beim Heißräuchern** wird das gepökelte Fleisch im Temperaturbereich zwischen 80 und 120 °C über einige Stunden geräuchert und dabei gleichzeitig gegart. Das fertige Produkt ist im Anschnitt nicht rot wie kaltgeräucherter Schinken, sondern rosa wie Kasseler. Beim Heißräuchern wird das Wildbret auf eine Kerntemperatur von 75 °C und höher gebracht. Heißgeräuchertes ist auch gekühlt nicht lange haltbar und ist deshalb zum sofortigen Verzehr vorgesehen.

Zum Heißräuchern eignen sich vor allem Stücke vom Wildschwein, weil sie saftig bleiben. Andere Schalenwildarten sind für diese Zubereitungsmethode eher weniger geeignet, weil das Wildbret zu mager ist und trocken wird.

### WILD AUF FEUER: Wildschwein Spezial

mit DVD:

- Abschwarten
- Zerlegen
- Zubereiten



Weitere kreative und leckere Rezepte finden Sie im neuen **WILD UND HUND-Exklusivheft 47** „Wild auf Feuer. Wildschwein Spezial“.

Preis: 9,90 Euro, Bestellhotline: 02604 978-777, Artikelnummer: 01010102

[wildundhund-exklusiv.de](http://wildundhund-exklusiv.de)

Fotos: Markus Deutsch

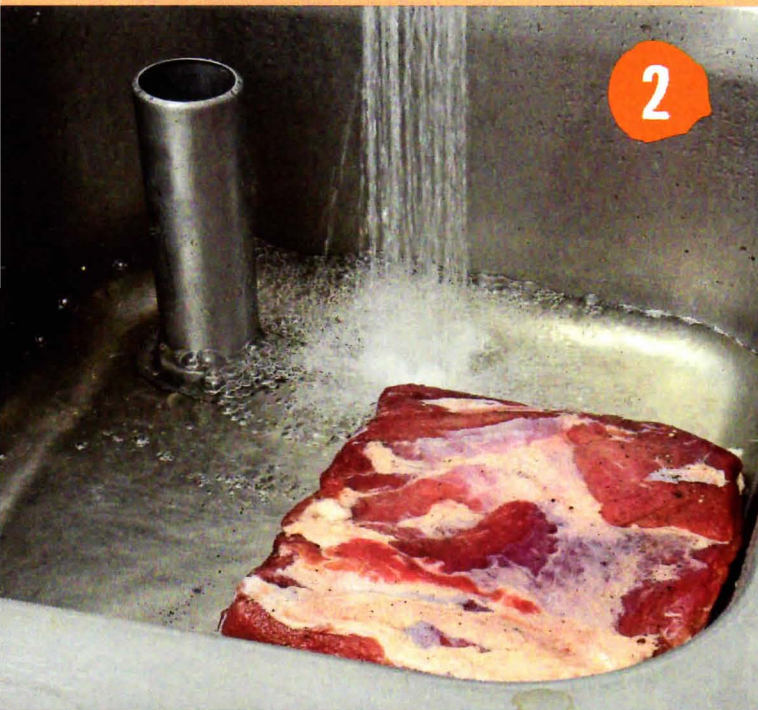


## Vorbereitung des Wildbrets:

Die Wildschweinschulter zunächst entbeinen und parieren. Es ist hilfreich, wenn das Wildbret nicht zu dick ist und die einzelnen Fleischstücke in etwa 2-Kilogramm-Partien geteilt werden. So pökeln sie schneller durch und garen anschließend zügiger.

## Gewürze pro Kilogramm Wildbret:

40 g Nitritpökelsalz; je 5 g Pfeffer, Piment und Wacholderbeeren (gemahlen)



Fotos: Markus Deutsch

## So wirds gemacht:

**Wiegen Sie die** Gewürze und das Salz ab und reiben Sie die Wildbretstücke intensiv damit ein. Dann vakuumieren Sie die gewürzte Schulter. So eingeschweißt legen Sie das Ganze ins Gemüsefach im Kühlschrank oder in die Wildkühlung. Nach sieben bis zehn Tagen ist das Stück durchgepökelt. Schneiden Sie die Tüte auf und spülen Sie das Wildbret ab. Anschließend wässern Sie es über Nacht im Waschbecken.

Zum Heißräuchern trocknen Sie die Schulter ab und geben sie in den Smoker, Heißräucherofen oder Kugelgrill

bei 120 °C. Je nach Dicke braucht das Stück drei bis fünf Stunden. Sobald die Kerntemperatur 75 °C erreicht hat, ist die Schulter fertig und kann sofort aufgeschnitten und serviert werden.

Sie können die geräucherte Schulter aber auch erst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann für eine Nacht in die Wildkühlung geben, um sie durchzukühlen. Nach dem Erkalten am nächsten Tag als Aufschnitt dünn geschnitten und mit Remoulade auf frischem Bauernbrot serviert ist das eine wirkliche Delikatesse.



Nachdem die Schulter in einem Vakuumbbeutel sieben bis zehn Tage durchgepökelt wurde, muss sie abgespült werden. ❶ Anschließend wässert man das Wildbret über Nacht. ❷

Im Smoker, Kugelgrill oder Räucherschrank gart das Stück mehrere Stunden und wird dabei gleichzeitig geräuchert. ❸ Sobald die Kerntemperatur 75 °C erreicht hat, ist die Wildschweinschulter fertig. ❹

Warm direkt vom Rost angeschnitten ❺ schmeckt sie ebenso wie kalt als herzhafter Aufschnitt!



5

4



## Geräte zum Heißräuchern

Beim Heißräuchern muss der Schrank auf 120 °C erhitzt werden können. Damit scheiden für das Kalträuchern genutzte Holzschränke aus. Blechkonstruktionen für das Räuchern von Fischen, ein Smoker oder ein Kugelgrill eignen sich fürs Heißräuchern jedoch hervorragend.

## Wie heizt man?

Für das Heißräuchern braucht man Hitze und Rauch. Entweder man erzeugt beides gleichzeitig durch ein Feuer, wie im Smoker oder einem Kugelgrill, in denen Sie eine indirekte Zone einrichten, oder in geeigneten Räucherschrank. Eine andere Möglichkeit ist, einen Räucherschrank mit einem Gasbrenner auf Temperatur zu bringen und dabei gleichzeitig Räuchermehl zu verglimmen. Ganz gleich, welche Methode sie wählen, es ist wichtig, den Vorgang im Blick zu haben, damit die Temperatur nicht zu stark ansteigt und die Stücke verbrennen.

Sollten Sie sich einen Schrank zum Heißräuchern mit Gasbrenner improvisieren, ist es wichtig, über der Hitzequelle eine Schüssel mit Wasser oder Sand einzubauen. So wird die Hitze ausgeglichen, und der Brenner heizt nicht direkt unter dem Wildbret. Zudem tropfen so auch weder Fett noch Fleischsaft in das Räuchermehl.