



Selbstgemachter Wildschinken

Sieben Tage, sieben Nächte

Schon ist der Räucherschinken fertig. Und der schmeckt! Zart und würzig, wild und herzhaft. Garantiert ohne künstliche Zusätze. Einfach köstlich – und vor allem selbstgemacht!

1 Bevor der Rohling geräuchert wird, Gewürzauswahl treffen, wiegen und mischen. In den luftdichten „Salzfix“ wird der Schinken nach dem Salzen hineingelegt

2 Das Schinkennetz sieht nicht nur professionell aus; es ist auch praktisch. Man kann das Fleisch besser „bearbeiten“

3 Nach der Durchsalzzeit kräftig abwaschen. Das Aroma der Gewürze ist bereits ins Fleisch gezogen

4 Nach sieben Tagen und sieben Nächten kann man endlich den Schinken anschneiden

Julia Meyer-Loos

Es muß nicht immer Rehbraten sein. Oder Wildgulasch.

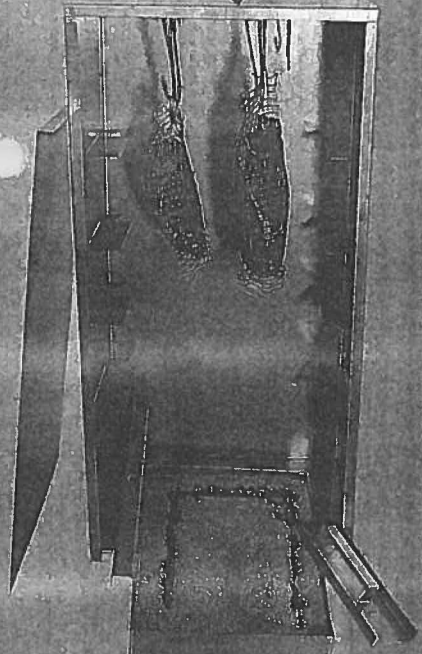
Wie wär's denn mit selbstgeräuchertem Wildschweinschinken? Wie bitte? Selbstgeräuchert? Sie haben richtig gelesen. Natürlich räuchert sich das Stück Wildbret nicht vom Angucken allein. Man braucht einen Räucherschrank, Gewürze, etwas Zeit und ein Stück Fleisch. Beispielsweise ein schönes Stück aus der Wildschweinkeule. Los geht's!

Über den „Rohling“ stülpt man das rotfaserige Schinkennetz. So bleibt das Ganze in Form und ist auch besser zu händeln.

Weihnachtsgeschenk

Last minute

Der Edelstahl-Räucherschrank (80 cm hoch, 40 cm breit, 27 cm tief) kostet bei der Firma Jaeger 350 DM. Er ist transportabel, abschließbar und fliegensicher. 30 Jahre Garantie. Dazu gibt es ein Rezeptheftchen für etwa 20 „Schinkenvariationen“. Außerdem kann man Zubehör, wie beispielsweise den „Salzfix“ (29,50 DM), kaufen. Jaeger Herstellung und Vertrieb, Ehlscheider Pfad 7, 56579 Bonefeld, Tel. 0 26 34/13 13, Fax 0 26 34/26 90.



Der Edelstahl-Räucherschrank – übrigens kann man damit nicht nur Fleisch, sondern auch Fisch und Kartoffeln räuchern

(40 g), gemahlenem Pfeffer (1 g), Traubenzucker (4 g), einem Hauch Kümmel, getrockneten Wacholderbeeren (1 bis 2 Teelöffel) und einer gepressten Knoblauchzehe (2 g) zusammen. Knoblauch sollte man immer mit hineinmischen; dadurch wird verhindert, daß das Fett ranzig wird.

Nun sind Sie an der Reihe mit Ihrer Zugabe. Sie entscheiden sich also für Pfefferschinken, weil Sie's feurig mögen. Gut. Mit fünf Gramm geschrotetem, schwarzen Pfeffer extra sind Sie dabei. Alle Gewürze in einen Topf schütten und kräftig mischen. Jetzt den „Rohling“ ordentlich damit einreiben.

Das war's eigentlich schon. Jetzt verfrachten Sie das „Packerl“ in einen luftdichten Behälter, möglichst mit Abtropfgitter, damit das Fleisch nicht in seiner eigenen Soße schwimmt. Deckel drauf und ab damit in den Kühlschrank.

Nach etwa vier Tagen „Durchsalzzeit“ – wie die Profis es nennen – dürfen Sie wieder „ran“, öffnen den Topf und nehmen das Fleisch heraus. Aber Sie müssen sich noch ein wenig gedulden. Bevor das Stück Fleisch in den Räucherschrank gehängt wird, befreien Sie es von seinen Gewürzen, also abwaschen und gründlich abtrocknen. Das Ganze hängen Sie dann in den Räucherschrank, der im Freien auf einem feuerfesten Untergrund steht. Das Räuchermehl „u“-förmig in den dafür vorgesehenen Einsatz auslegen und mit Hilfe eines Gasbrenners anzünden. Zum Schluß einfach den Glutkasten in den Räucherofen schieben – fertig!

Zeit für eine schöpferische Pause. Die kann ruhig drei Tage dauern. Dann endlich können Sie das gute Stück aus dem Schrank nehmen und anschneiden. Die Scheibe, hauchdünn geschnitten, zergeht Ihnen auf der Zunge. Das Aroma – einmalig, wie hausgemacht eben.

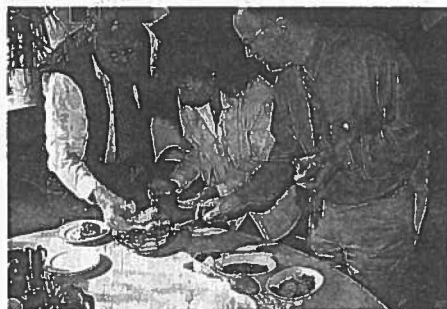
Auf den Geschmack gekommen? Wie wäre es beim nächsten Mal mit Wacholder- oder Weihnachtsschinken? Vielleicht mit einer längeren Räucherzeit? Am besten, Sie probieren es aus: Also: Ran an den Speck!

Rezepte

Erste Sahne

Darüberfreut sich jeder, der gute Geist in der Küche und die Gäste, die die Köstlichkeiten später essen dürfen.

„Aus dem Revier in die Küche“
98 Seiten, 16,80 DM zzgl. Versand.
Kostenloses Service-Tel. 08 00/7 28 57 27.



Einstimmiges Urteil der WuH-Redaktion über den selbstgeräucherten Wildschinken: „Ein echter Hit!“

Nun muß man sich über die Gewürzmischung klar werden. Bevorzugen Sie Kümmel-, Pfeffer- oder doch lieber Wacholderschinken? Wofür Sie sich auch entscheiden: Der „Grundstock“ für die Behandlung eines ein Kilogramm schweren Stücks Fleisch ist immer der gleiche. Er setzt sich aus Salz

MAGELLAN
GPS Blazer 12



Ihr individueller
Jagdführer. **DM 299,-**
Sichere Positions-
bestimmung und Ziel-
führung weltweit.

Der neue 12 Kanal Parallempfänger empfängt seine Position auch unter ungünstigen Bedingungen, z.B. im Wald unter einem dichten Blätterdach, unterm Sonnensegel u.ä. Verschiedene Koordinatensysteme speziell für Landnavigation: u.a. Gauss, Krüger und UTM.
EASY START ● 100 Wegpunkte ● 1 umkehrbare Route ● 3 Nav.-displays inkl. Steuerhilfe ● Richtung und Geschw. zum Wegpunkt ● Restreisezeit
● Beleuchtbares Display mit Kontrastregelung ● 20 Std. Dauerbetrieb mit nur 2 AA Batterien ● Wasserdicht
● Bedienerfreundlich.

GPS speziell für den Outdoor-Bereich

BEIM FACHHÄNDLER
GANZ IN IHRER NÄHE.

FERROPILOT

FERROPILOT GmbH · Siemensstr. 35 · 25482 Rellingen
Tel. (0 41 01) 30 1-01 · Fax (0 41 01) 30 13 33
FERROPILOT (Berlin) GmbH · Am Kanal 5 · 15537 Wernsdorf
Tel. (0 33 62) 58 59-0 · Fax (0 33 62) 82 02 53
FERROPILOT (München) GmbH · Prälat-Zisti-Str. 6 · 80331 München
Tel. (0 89) 2 60 82 18 · Fax (0 89) 2 60 96 18