Beas "Kühlschrank"-Schinken

Es wird benötigt:

1-2 Stück Schweinenacken oder Schweinefilet von ca. 1-2kg
2-3 Packungen Salz
1-2 Tüten Zucker
getrocknete Kräuter und Gewürze nach Geschmack
Zeit und Geduld nach Bedarf (sonst wird das nix)
die Anzahl der Pakete von Salz und Zucker richten sich nach der Fleischmenge
eine luftdicht verschließbare Schüssel
1 Gitterrost (z.B. Brötchenaufsatz vom Toaster oder ein altes Grillrost vom Elektrogrill)
eine zerteilte Nylonstrumpfhose
1 Rolle Haushaltspapier

Für diese kleine Anleitung habe ich 2 Stück Schweinenacken am Stück mit Knochen genommen. Sie waren ca 1,5 Kilo pro Stück schwer.
Als erstes wurden die Knochen vom Fleisch gelöst. Man kann sie ja noch zu einer wunderbaren Fleischbrühe abkochen.
Dann habe ich die Fleischstücke in 2 schöne Schinkenstücke zurechtgeschnitten. Und zwar so, das beide in meine vorgesehene Schüssel passen.

Jetzt wird das Fleisch kalt abgebraust. Und dann mit dem Haushaltspapier so gut wie möglich abgetrocknet

Nun bedecke ich den Boden der vorgesehenen Schüssel mit Salz. Dann wird das Fleisch mit Salz eingerieben, damit die Oberfläche gut bedeckt ist.
Das Fleisch in die Schüssel legen und komplett mit Salz bedecken. Nun die Schüssel luftdicht verschließen.

Jetzt beginnt das erste Geduldspiel.
Die verschlossene Schüssel wird für 36 Stunden in den Kühlschrank gestellt. Sie darf zwischenzeitlich nicht geöffnet werden.

Nach 36 Stunden wird das Fleisch entnommen, mit kaltem Wasser abgewaschen und mit Küchenpapier gut abgetrocknet.

Als nächstes wird das gleiche Spiel mit dem Zucker wiederholt.
Die gründlich vom Salz und ausgetretenem Fleischsaft gereinigte Schüssel wird am Boden mit Zucker bedeckt. Das Fleisch wird mit dem Zucker eingerieben und anschließend komplett bedeckt.
Die Schüssel wird geschlossen und für 36 Stunden in den Kühlschrank gestellt. Auch hier heißt es Geduld, denn wiederum darf die Schüsssel in dieser Zeit nicht geöffnet werden.

Nach 36 Stunden wird das Fleisch aus dem Kühlschrank geholt, kalt abgewaschen und wieder mit dem Küchenpapier trocken gelegt.

die getrockneten Kräuter oder Gewürze werden noch etwas klein gemörsert. (ein paar Chilliflocken machen sich ganz gut ;-))

Das Fleisch wird rundherum gut mit den Kräutern oder Gewürzen bedeckt.
Ich habe diesmal einen Kräuter und einen Pfefferschinken hergestellt.

Das sieht doch schon lecker aus, oder?

Jetzt kommt die geteilte Nylonstrumpfhose ins Spiel

Wir stecken das Fleisch und die restlichen Kräuter oder Gewürze hinein und verschließen sie gut.

Nun das ganze auf das Rost legen.

Jetzt wird das Rost für ca 4 Wochen in den Kühlschrank gestellt. In dieser Zeit muß der Schinken alle 2-3 Tage auf eine andere Seite gewendet werden.

Auch wenn es nach einer Weile lecker riecht: Finger weg. Nach mehrmaligem ausprobieren habe ich festgestellt das 4 Wochen die beste Zeit zum reifen ist um einen leckeren Geschmack zu bekommen.

Wenn der ganze Vorgang gelungen ist sieht der Schinken dann wie auf den 2 unteren Abbildungen aus
Uns jeden falls schmeckt der selbstgemachte “Kühlschrank”-Schinken

Gutes Gelingen und guten Appetit
Eure Bea