

Rezept

Burgunderschinken

Ein Rezept von Burgunderschinken, am 20.03.2023

Zutaten

65 g Pökelsalz (NSP)	1 TL brauner Zucker
1,2 kg Schweinenuss	1/4 l Rotwein (z. B. Burgunder)
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	Marinierspritze
3-l-Gefrierbeutel	2 EL Buchenmehl
1 TL Wacholdernadeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Pökelsalz und Zucker in 400 ml Wasser auflösen. Die Hälfte der Lake mit der Marinierspritze im Abstand von 2 cm ins Fleisch einspritzen. Fleisch mit restlicher Lake und Wein im gut verschlossenen Gefrierbeutel über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Das Fleisch herausnehmen (die Lake aufbewahren), mit Küchenpapier trocken tupfen und 1 Std. offen trocknen lassen. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Buchenmehl und Nadeln einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Das Fleisch auf das Gitter legen, danach den Wok verschließen und auf 70° aufheizen. Das Fleisch 30 Min. bei konstant 70° räuchern.
3. Kurz vor Ende restliche Lake mit 1 l Wasser, Pfeffer, Lorbeer und Wacholder in einem großen Topf auf 78-81° erhitzen. Das Fleisch vom Gitter nehmen, in den Sud legen und bei 78-81° ca. 1 Std. 10 Min. brühen. Dazu schmeckt Kartoffelsalat.