

Rezept

Geräucherter Backschinken

Ein Rezept von Geräucherter Backschinken, am 21.03.2023

Zutaten

180 ml Apfelsaft	75 g Salz
1,4 kg Schweinebraten mit Schwarte	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1/2 l Weißbier
je 1/2 TL Kümmelsamen, getrockneter Majoran und Pfeffer	Marinierspritze
2 EL Buchenmehl	3-l-Gefrierbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Saft, 300 ml Wasser und Salz verrühren. Braten in eine Schüssel legen und die Lake mit der Marinierspritze im Abstand von 2 cm ins Fleisch einspritzen. Braten und abgeflossene Lake im gut verschlossenen Gefrierbeutel über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Das Fleisch herausnehmen und die Schwarte mit 5 mm Abstand kreuzweise 3-4 mm tief einritzen. Offen 1 Std. trocknen lassen. Den Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Buchenmehl einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Braten auf das Gitter legen, den Wok verschließen und auf 70° aufheizen. Das Fleisch im heißen Wok 30 Min. bei konstant 70° räuchern.
3. Backofen auf 200° (keine Umluft) vorheizen. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben in einen Bräter setzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, vierteln und zufügen. Braten im Ofen (Mitte) 15 Min. braten. Bier und Gewürze zugeben. Ofen auf 135° schalten und das Fleisch 1 Std. 10 Min. garen. Backofen auf 220° Grillfunktion stellen und den Braten in ca. 5 Min. knusprig grillen. Den Braten in Scheiben schneiden. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. Zum Braten reichen.