

Wurzelspeck



Zutaten:

Bauchspeck (roh,unbehandelt)

Pökelsalz

Pfeffer

*Piment **

*Paprika **

*Chilipulver **

Thymian

Kümmel

Rosmarin (getrocknet)

Majoran

Senfkörner

*Bärlauch (getrocknet) **

*Brauner Zucker (Rohrzucker) **

Lorbeerblätter

Wacholder

Nelken

Liebstockel (getrocknet)

Zwiebeln

Lauch

Sellerie

Knoblauch

Petersilienwurzel

1. Pökeln (Mengen je kg)



Pökelsalz 30g

Rohrzucker 10g

Pfeffer 5g

*Beides mit Gewürzen * mischen (Menge nach Geschmack).*

Bauchstück zuschneiden ,Rippen entfernen (komplett nicht nur die Knochen,kann man separat verwerten),Bauch in Streifen von etwa 5-8cm Breite.Stücke gleichmäßig mit Salz-Gewürzmischung bestreuen und vakumieren.Pökelzeit ca. 10-14 Tage.

Anschließend kurz wässern und weitere 3-4 Tage durchbrennen.

2.Heißräuchern

Nach dem trocknen und anbringen von Schlaufen oder Haken werden die Stücke nun 60min. heiß geräuchert bei ca. 80-90°C

3.Sud ansetzen (für ca. 2-3kg Bauch)

1Stange Lauch

2-3 Zwiebeln

2Petersilienwurzeln

½ Knolle Sellerie

4-6 Knoblauchzehen

Alles schneiden (nicht zu grob) und in einen großen Topf

2 Lorbeerblätter

1EL Senfkörner

1-2 Nelken

Liebstockl, Majoran, Rosmarin, Kümmel, Thymian (je ca. ein halber gestrichener Teelöffel)

.....dazugeben und alles mit Wasser auffüllen, salzen und aufkochen. Anschließend einige Stunden ziehen lassen.



4.Brühen

Den Sud auf 90° erhitzen,nicht kochen lassen und die geräucherten Bauchstücke darin 1h brühen (Temperatur sollte immer um die 90° liegen).Anschließend zum trocknen aufhängen.



5.Kalträuchern

Wem nun das Raucharoma noch nicht stark genug ist kann jetzt einen Kalträuchergang nachlegen (1h).



