



Kalt geräucherter Schinkenspeck

Räuchern im Römerofen



2 kg schön durchwachsenes, entbeintes und nicht zu mageres Stück vom Schweinebauch (nach Möglichkeit vom nicht zu jungen, langsam gewachsenen Bioschwein).

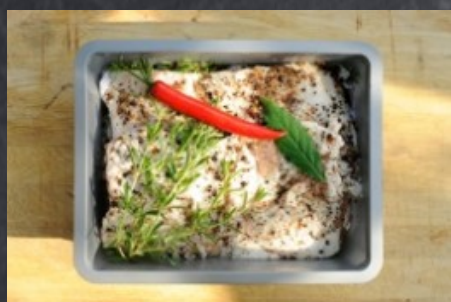
Für die Würzmischung

- 3-4 EL im Mörser gestoßene Wacholderbeeren,
- 1 EL gestoßenen Fenchelsamen,
- 2 gestoßenen Nelken,
- 6 zerkrümelten Lorbeerblättern,
- 2 EL gestoßenen Schwarzen Pfeffer
- 2 zerkrümelte Chilischoten

Alles in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, bis intensiver Duft aufsteigt. Vom Herd nehmen und die noch warmen Gewürze mit

- 2 EL Zucker
- 5 zerdrückten Knoblauchzehen
- 150 g Meersalz

mischen. Außerdem brauchen Sie 5 l Räuchermehl (ein kleiner Eimer voll). Das Räuchermehl erhalten Sie im Metzgereifachhandel oder bei ihrem Metzger bestellen. Es kann mit Wacholderspänen-, nadeln und –beeren versetzt werden. Auch können kleingehackte Tannenzweige oder Erlenholzstückchen untergemischt werden.



Ausserdem:

- Bindegarn
- Sprühflasche mit Wasser
- eine flache, große Schüssel mit erhöhtem Rand, in die der Schweinebauch gut hineinpasst
- Tannenreisig
- ein Stofftuch



Kalt geräucherter Schinkenspeck

Den Schweinebauch kalt abspülen und noch feucht mit Gewürzmischung gründlich einreiben. Den Boden der Schüssel mit Tannenreisig auslegen. Das Tannenreisig mit dem Stofftuch bedecken. 1 Handvoll Gewürzmischung darauf verteilen und darauf den Schweinebauch legen. Er wird Wasser ziehen und das Tannenreisig soll verhindern, dass das Fleisch mit diesem Sud in Berührung kommt.

2 weitere Handvoll Gewürzmischung auf dem Fleisch verteilen. Die Schüssel mit Alu Folie abdecken und bei idealerweise 2 – 4 °C, also etwas kühler als normal, in den Kühlschrank stellen. 2 Wochen lang ruhen lassen, dabei öfter mal wenden und mit den Resten der Gewürzmischung gründlich einreiben, bis alles verbraucht ist.



Vor dem Räuchern den Speck 1 Stunde wässern. An jedem Ende ein Loch in die Schwarte stechen und Bindegarn durchfädeln, so dass 2 Schlaufen entstehen, an denen man das Fleisch an die Räucherstange im Räucherfach hängen kann.

In der Brennkammer aus Holzspänen ein kleines Feuerchen machen. Die Glut Richtung Luftdüse schieben. Hinter das Gluthäufchen 2 -3 Liter Buchen-Räuchermehl aufhäufeln, Glut und Räuchermehl müssen sich berühren.

Wem das zu aufwendig ist, der kann das Räuchermehl auch mit der Lötlampe entzünden.

Nun die Luftklappe des Römerofen leicht öffnen, so dass die Glut etwas angeblasen wird. In der Räucherammer die Räuchersteine entfernen und das Fleisch aufhängen. Ein Kuchenblech darunter stellen.

Am Anfang aufpassen, ob das Räuchermehl zu brennen anfängt. Dann rasch mit der Sprühflasche etwas Wasser einsprühen und den Zug etwas drosseln.

Wenn sich ein stabiles Glutnest im Räuchermehl gebildet hat, geht alles Weitere von alleine. Der Räuchervorgang ist abgeschlossen, wenn das Räuchermehl komplett verglüht ist.

Falls Sie zwischendurch den Speck kontrollieren wollen, dürfen Sie die Tür zur Räucherammer im Römerofen erst nur einen Spalt, nach 2 Sekunden dann ganz öffnen. So verhindern Sie, dass Rauch in die Wohnung kommt.

Den Speck in einem trockenen, kühlen, belüfteten Raum aufhängen. Er sollte einige Tage reifen, danach hält er sich wochenlang und wird immer besser.

Falls sich ein weißer Belag bildet, handelt es sich i.d.R. um Salz.

Sie sehen, der Römerofen ist der perfekte Räucherofen!