

Praxistipp:
Wildschweinschinken selbst gemacht

Mit Salz, Wacholder und Buchenrauch

Wildschweinschinken selber machen – das ist gar nicht so schwierig. Gerade die Herbstzeit bietet sich an, denn das Kalträuchern verlangt möglichst niedrige Außentemperaturen. Zerwirkprofi Thorsten Wagner führt uns Schritt für Schritt von der Keule zum Schinken.



Wichtigste Voraussetzung für qualitativ hochwertigen Rohschinken ist die richtige Fleischauswahl. Daher sollten grundsätzlich keine Sauen verwendet werden, die auf Drückjagden erlegt wurden. Denn das Wild verbraucht durch den enormen Jagdstress verstärkt den wichtigen Muskelzucker Glykogen – und der ist auch für die Fleischreifung zuständig. Daher kann das Fleisch von gestresstem Wild nicht optimal reifen. Auch schlecht geschossene Tiere haben in der Rohschinkenherstellung nichts verloren, da hier die Gefahr einer erhöhten Keimbelastung droht.

Entsprechend bedarf es absoluter Hygiene auch bei Zubereitung und Lagerung des Schinkens, da der Schinken in der Anfangsphase ja roh und deshalb sehr anfällig ist.



Schritt 1: Die frischen Wildschweinkeulen sauber zuschneiden und den Beckenknochen sowie die Haxe auslösen. Den Rohrknochen und die Kniescheibe lasse ich in der Keule und erhalte dadurch ein kompaktes Stück.



Schritt 2: Nun wiege ich Salz und Gewürze ab. Ich benutze ganz normales Kochsalz, weil ich finde, dass Wildfleisch nicht „umgerötet“ werden muss! Die Keulen sollten überall gut mit Salz und Gewürzen eingerieben werden. Sie geben dem Fleisch sein Aroma und sorgen für einen individuellen Geschmack.



ZUTATEN

Wenn die Fleischqualität und Verarbeitungsbedingungen grundsätzlich passen, kann es losgehen. Dazu brauchen wir: 2 Wildschweinkeulen, Kochsalz (40 Gramm pro Kilo Fleisch), Zucker (2 Gramm pro Kilo Fleisch), Gewürze nach Geschmack (z.B. Pfeffer gemahlen, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter etc.), Wurstgarn, Fleischnadel, Messer, Küchenwaage, Vakuumiergerät und -beutel, Schüsseln, Räucherschrank oder -tonne, Räuchermehl (Buche fein), getrocknete Rosmarin- und Wacholderzweige

Anzeige



doerr-outdoor.de

JETZT ENTDECKEN

Die **Milano XP** Zielfernrohre sowie viele interessante und innovative Produkte finden sie auf unserer neuen Webseite.

DÖRR



Schritt 3: Dann vakuumiere ich die Keulen und lagere sie für etwa vier Wochen im Kühlschrank. In dieser Zeit kann das Salz in den Kern des Schinkens vordringen. Sonst besteht die Gefahr, dass der Schinken von innen heraus verdirbt. Zwischendurch drehe ich den Beutel mit dem marinierten Fleisch alle paar Tage um, damit sich das Salzlake-Gemisch gleichmäßig verteilt.



Schritt 4: Wenn die vier Wochen im Kühlschrank herum sind, wird der Schinken ausgepackt und oberflächlich mit lauwarmem Trinkwasser schonend abgeduscht. Das verhindert die Salzkristallbildung beim Abtrocknen der Oberfläche. Dann ziehe ich ein Wurstgarn mit der Fleischnadel durch die Kniescheibe der Keule und hänge sie für etwa zwei bis drei Tage an einen kühlen und geschützten Ort (Keller, Wildkühlschrank). Das ist ein wichtiger Schritt, damit die Oberflächen trocknen und beim Räuchern Farbe annehmen können.



Schritt 5: Die abgetrockneten Keulen hängen wir auf Holzstangen luftig und frei in den oberen Bereich des Räucherschrank. Nun befüllen wir im unteren Bereich die Brennkammer mit Räuchermehl. Ich benutze dafür feines Buchenmehl. Ein paar getrocknete Zweige Wacholder und Rosmarin verleihen dem Ganzen noch eine gewisse Note.

Nicht vergessen: die Lüftungsklappen im Kamin und im Feuer-schacht für ausreichende Luftzirkulation öffnen! Jetzt können wir das Räuchermehl anzünden. Das geht besonders gut mit einem kleinen Gasbrenner. Es darf nur glimmen und nicht brennen, damit die Temperatur nicht mehr als 25 Grad erreicht. Der Räuchervorgang dauert dann, je nach Größe des Schrank, etwa 8 bis 12 Stunden.



Wenn das Räuchermehl abgebrannt ist, unterbrechen wir den Räuchervorgang für einen Tag. Frischluft zirkuliert nun durch den Räucherofen. Diesen Wechsel von Räucherphase und Frischluftphase wiederholen wir drei Mal. Dabei verliert das Fleisch weiter an Feuchtigkeit, was Geschmack, Farbe und Haltbarkeit des Schinkens positiv beeinflusst. Außerdem wird er schnittfester.



Schritt 6: Nach den drei Durchgängen kann der Wildschweinschinken im Räucherschrank bequem bis zum Verzehr lagern und in Ruhe atmen.



Der schnittfeste Wildschweinschinken wird mittels Aufschnittmaschine oder Messer hauchdünn aufgeschnitten. Um den Knochen entweder drum herum schneiden oder ihn vorher vorsichtig auslösen. Die übrigen Stücke lassen sich portioniert und vakuumverpackt ohne Probleme auch einige Monate im Kühlschrank aufbewahren.



Zum Verzehr sollte der Schinken etwa Zimmertemperatur haben, um seinen einzigartigen und milden Geschmack voll zu entfalten. Laden Sie doch Ihre Freunde mal auf eine „zünftige Brotzeit“ ein und ernten Sie viel Lob und Anerkennung für das selbstgemachte Schmankerl!

Anzeige

DER AUTOR



Thorsten Wagner

ist gelernter Metzger und Jäger seit 2001. Er leitet die qualifizierte Radiocäsium-Messstelle der Kreisgruppe Wolfratshausen. Zudem ist er Hobbyschäfer und Blogger. Weitere Infos finden Sie unter: www.zerwirkprofi.de

6. INTERNATIONALE JAGD UND SCHÜTZEN TAGE
 11. bis 13. Oktober 2019
 Schloss Grünau
 Neuburg a. d. Donau bei Ingolstadt

... die Messe der Jäger und Naturfreunde!
www.jagdundschoetzentage.de