

Los!

Starterkulturen aus dem Metzgerbedarf sorgen für eine optimale Reifung, Aromatisierung und Farbstabilisierung von Rohwürsten.

Man sollte sie immer tiefgekühlt aufbewahren.

SCHINKEN, SALAMI UND CO.

DANK SALZ UND RAUCH

Je näher Herbst und Winter kommen, desto stärker wird der archaische Drang, Vorräte anzulegen und es sich gemütlich zu machen. Neben Brennholz und Nüssen passt nichts besser zu dieser Jahreszeit als der zart-würzige Duft von Geräuchertem. Natürlich für den Eigenbedarf und aus Wildbret.

Text & Bild: Werner Steckmann



Die Drückjagd-Saison nähert sich mit Riesenschritten. Es ist die Zeit, in der viel Wildbret anfällt. Doch wohin damit, wenn die Tiefkühltruhen voll sind und man seine Beute nicht an den Wildbrethändler verschenken will? Oder der eine oder andere alte Recke auf der Stecke liegt? Die Herstellung von Salami, Schinken und Pökelfleisch ist eine Option über die Sie auf jeden Fall nachdenken sollten, da diese Lebensmittel auch außerhalb der Tiefkühltruhe lange haltbar bleiben und dort sogar noch ihren Geschmack verbessern. Die Monate mit „R“ im Na-

men eignen sich dabei wegen den tieferen Temperaturen besonders gut für die Herstellung, das Abhängen und Reifen von geräuchertem Wildbret.

Neben Pökeln und Trocknen ist das Räuchern eine der ältesten Methoden, um Fleisch und Fisch zu konservieren und lange haltbar zu machen. Carbonyle und Phenole im Rauch wirken mikrobizid und töten Bakterien, Hefen und Schimmelpilze zuverlässig ab oder hemmen deren Wachstum. In den Zeiten gradgenauer Kühltechnik steht allerdings mehr der durch das Räuchern

erzeugte Geschmack im Vordergrund. Dafür kann man sein Räuchermehl mit verschiedenen Gewürzen wie Wacholder und Rosmarin oder einem Wacholder- oder Fichtenzweiglein noch zusätzlich aufpeppen. Handelsübliche Kugelgrills und Smoker sind zum Kalträuchern aber ungeeignet, da sie zu heiß werden! Auch Räucherboxen, gewässerte Holzchips und -Holzplanken sind eher für das Heißräuchern prädestiniert und sollten nicht für Schinken und Salami verwendet werden. Das Räuchern wird je nach Temperatur in drei Kategorien eingeteilt:

Rezept 1

WILDSCHWEIN-(PFEFFER-)BEISSER

Eine gute Rohwurstvariante für Anfänger, die je nach persönlichen Vorlieben mit Chilis, Rotwein oder Single Malt variiert werden kann.

Am Vortag das Fleisch parieren und grob zerkleinern. Der Speck sollte anschließend gefroren und das Fleisch angefroren werden. Die beweglichen Teile des Fleischwolfs auch in den Kühlschrank geben. Am nächsten Tag die Därme grob abspülen und eine halbe Stunde handwarm wässern. Die Starterkultur mit wenig Wasser ansetzen und zusammen mit den Gewürzen, jedoch ohne das Salz, über das Fleisch geben und grob durchmischen. Die Masse durch die drei-Millimeter-Scheibe wölfen. Mit der Hand

durchmischen und Salz zugeben. Das Brät nicht zu prall in die vorbereiteten Därme füllen. Würste auf gewünschte Länge (ca. 20 cm) abdrehen oder für Ringelwurst auf einen Rundstab (Durchmesser: ca. 1,5 bis 2 cm) wickeln. Vier bis fünf Stunden bei 12°C schwitzen und umröten lassen. Danach einen Tag in die Wärme (23° und 80 – 90% Luftfeuchtigkeit) hängen. Danach etwa fünf Tage wieder auf 12°C abkühlen. Anschließend etwa 24 Stunden kalt zu räuchern. Bei diesem Vorgang verliert die Wurst zirka 20 Prozent ihres Gewichts. Jeder weitere Reife-Tag nach dem Räuchern kostet sie weitere ein bis zwei Prozent. Dadurch wird sie immer fester und intensiver im Geschmack.

Zutaten pro Kilo Brät für etwa 10 Paar Pfefferbeißer

- 500 g Schwarzwild-Wildbret (z.B. Haxen/ Blätter)
- 500 g (Haus-) Schweinebauch
- Starterkultur nach Packungsbeilage
- 10 g Knoblauch gequetscht
- 3 g Paprika edelsüß, gemahlen
- 3 g Pfeffer weiß, gemahlen
- 2 g Pfeffer schwarz, geschrotet (grob im Mörser gequetscht)
- 2 g Pfeffer grün, ganz & nass
- 1 g Ingwer, gemahlen
- 1 g Mazis, gemahlen
- 2 g Rohrzucker
- 1 g Traubenzucker
- 28 g Nitritpökelsalz
- 2,5 m Saitling Kaliber 20/22

Rezept 2

REHSALAMI

Wildbret entbeinen, Silberhaut, Drüsen und Sehnen entfernen, mit der 3-Millimeter-Scheibe wölfen und in der Tiefkühltruhe zwei Tage lang durchfrieren lassen. Den Rückenspeck grob in 2x2 Zentimeter große Würfel schneiden und einfrieren. Einen Tag vor der Salamierherstellung das Wildbret im Kühlschrank auftauen, die trockenen Gewürze abmessen und in einem Schraubglas aufbewahren. So entfalten sich die Aromen besser. Am Tag der Salamierherstellung den Knoblauch mit einer Prise Salz zu einer Paste verarbeiten und mit einigen Tropfen Wasser anrühren. Därme wässern und die Starterkulturen mit einigen Tropfen Wasser anrühren. Den Speck im Cutter oder einer Küchenmaschine mit Schneidmesser zerkleinern, Gewürze, Knoblauch, Starterkulturen und das Wildbret zugeben. Zuletzt folgt das Nitritpökelsalz. Wenn die Masse bindet, Brote formen und auf das Schneidebrett werfen. Dieses sogenannte „Ballen schlagen“ entfernt die Luftbla-

sen aus dem Brät, die später sonst zu unschönen Verfärbungen und Schimmelbildung in der Salami führen können. Därme aus dem Wasser nehmen und abstreifen. Das größte Füllhörchen an den Wurstfüller anbringen und das Brät blasenfrei in die Kunstdärme füllen. Würste so aufhängen, dass sie sich nicht gegenseitig berühren und einen Tag ohne Zugluft hängen schwitzen und umröten lassen. Am nächsten Tag die Würste in einem Kellerraum, oder einen Umluftkühlschrank bei zirka 17 bis 18°C fünf Tage zum Reifen aufhängen. Jeden Tag von allen Seiten mit Salzlake (50 Gramm Salz je Liter Wasser) besprühen. Das gewährleistet, dass die Hülle luftdurchlässig bleibt und die Salami von innen nach außen reifen kann. Danach ist sie abgebunden und schnittfest. Anschließend zum Konservieren mit Buchenspänen zirka 24 Stunden kalträuchern. Wenn die Wurst dunkelrot umgerötet ist, ist sie schnittfest und verzehrfertig. Aller-

dings ist die Salami dann noch weich und enthält relativ viel Feuchtigkeit. Deshalb sollte man die Wurst noch einige Tage bis zum gewünschten Trocknungsgrad abhängen. Im Winter auch gerne mal für mehrere Wochen bis Monate... Hier gilt die Faustregel: Je länger gereift desto trockener und desto intensiver der Geschmack. Rezeptvariationen: Dem Brät ein Gramm je Kilo angeröstete Pinienkerne oder Kräuter der Provence zufügen.

Zutaten pro Kilo Brät

- ca. 700 g Wildbret
- ca. 300 g Rückenspeck vom Hausschwein
- 28 g Nitritpökelsalz
- 1 g Knoblauch-Granulat
- 3 g Pfeffer weiß
- 3 g Ingwer
- 1 g Kardamon
- 15 g Traubenzucker/ Dextrose
- 1,5 g Starterkultur
- 5 Rohwurstkunstdärme, Kaliber 40/30

1. Kalträuchern (15 bis 25°): Hiersollte man darauf achten, dass die Temperatur zwischen 15 und 25°C liegt. Auf keinen Fall darf sie die 30° übersteigen. Daher eignen sich der kühlere Herbst, Winter und die Abend- und Nachtstunden besonders zum Kalträuchern. Die Räucherdauer ist immer von der Dicke des Räucher-guts abhängig. Typische Produkte, die kalt geräuchert werden, sind Schinken, Speck und Salami. Die in diesem Beitrag gezeigten Rezepte werden alle kaltgeräuchert. Nach dem Räuchern sollte man das Räucher-gut noch ein bis zwei Tage an einem trockenen und nicht zu warmen Ort in der Tonne hängen gelassen.



2. Warmräuchern (25 bis 60°): Das Warmräuchern erfordert in der Regel eine zusätzliche Wärmequelle um die erforderliche Temperatur





1 Gesalzen, gezuckert und in einem Geschirrtuch eingewickelt, darf die Entenbrust nun einige Zeit ruhen.

2 Für den Rauch sorgen Holzspäne aus Buche. Die gibt es im Fachhandel, Sparfische machen sie aber selber.

3 Wurst und Schinken leben auch von Gewürzen: Hier die Mischung für den Hirsch-Schinken.

4 Wurst aus Wildbret braucht noch zusätzliches Fett. Meist verwendet man dafür Schweinebauch.

von 25 bis 60 °C zu erreichen. Dabei werden die Garzeiten wegen der höheren Temperatur, deutlich kürzer ausfallen. Warm geräucherte Lebensmittel müssen innerhalb von wenigen Wochen verzehrt und bis dahin im Kühlschrank gekühlt werden. Typische Produkte, die warm geräuchert werden sind die beliebten Wiener Würstchen und Kassler.

3. Heißräuchern (60 bis 80 °): Das rohe Räuchergut wird bei Temperaturen von 60 bis 80 °C nicht nur geräuchert, sondern gleichzeitig auch gegart. Deshalb müssen heiß geräucherte Lebensmittel auch innerhalb von wenigen Tagen verzehrt und bis dahin gekühlt werden. Am besten schmeckt es noch am gleichen Tag, da das Räuchergut danach immer mehr an Geschmack verliert. Typische Produkte, die heiß geräuchert



Rezept 3

HIRSCHSCHINKEN IN EIGENLAKE

Am besten für die Herstellung von Schinken sind die Keulen oder der Rücken geeignet. Bei den Keulen kann das Fleisch auch am Knochen verbleiben. Die entbeinte und zerlegte Variante benötigt im Gegensatz zur „mit Knochen-Variante“ – diese benötigt mit etwa vier bis fünf Wochen zum Umröten und Trocknen deutlich mehr Zeit – nur etwa sieben bis 14 Tage in der Lake. Das Rezept funktioniert so natürlich auch mit dem Wildbret anderer Schalenwildarten. Silberhaut, Sehnen und Drüsen entfernen. Bei der entbeinten Variante die Keule zerlegen. Die Gewürze werden grob zermahlen oder gemörsert und dann mit dem Salz vermischen. Das Wildbret damit einreiben und den Rest oben drauf streuen. Die Fleischstücke müssen eng an eng legen. Im Kühlschrank ziehen lassen und wöchentlich umdrehen. Danach mit lauwarmen Wasser abwaschen, Küchengarn durch das Stück fädeln und im Keller bei 17 bis 18 °C aufhängen und durchbrennen lassen. Als nächstes werden die Schinken 24 Stunden kalt geräuchert. Zu guter Letzt den Schinken zwischen zehn Tagen und sechs Monaten reifen lassen. Auch hier gilt die Regel: Je trockener das Wildbret, desto intensiver wird der Geschmack. Von früher kennt man die Faustformel „je Kilogramm Fleisch, eine Woche trockenpökeln“.

Zutaten pro Kilo Wildbret

41 g Nitritpökelsalz
10 g Rohrzucker
1 g Wacholderbeeren
1 g Senfsaat
1 g Lorbeerblatt
2 g Pfeffer, schwarz
1 g Koriander
1 g Knoblauch, gratiniert
1 g Vitamin C / Ascorbinsäure



Die Lagerung

Rohwürste und Schinken können in einem kühlen trockenen Raum aufbewahrt werden. Wer sie frisch verzehren will, sollte sie tiefgefrieren. Bei den einzelnen Arbeitsschritten sollte man immer wieder mal den Fortschritt erschmecken und einen Happen testen. So bekommt man ein besseres Gefühl für die Wurstherstellung.

Wichtig!

DIE HYGIENE

Fleisch für Rohwurst und Salami sollte so frisch wie irgend möglich sein, um die Verkeimung so gering wie möglich zu halten. Bei der Herstellung oder Lagerung sollte man darüber hinaus noch mehr auf Sauberkeit achten als sonst. Das Händewaschen, Reinigen und Trocknen der Schneidebretter sowie die Verwendung von frischen Handtüchern und Einweghandschuhen erhöht die Qualität und Lagerfähigkeit der Würste und Schinken. Sollte es trotzdem partiell zu oberflächlichem Schimmelbefall kommen, so kann man diesen mit einer zehnpromzentigen Salzlake, aus Kochsalz und Wasser wegbürsten. Um diese Stellen frühzeitig zu entdecken, sollte man den Schinken in der Lake wöchentlich drehen. Das Gleich gilt für das Trocknen nach dem Räuchern. **ws**

Essentiell für das Wursten

DAS UMRÖTEN UND DAS SALZ

Bei unbehandeltem Fleisch ändert sich die Farbe schnell zu einem unattraktiven grau-braun. Deshalb wird dem Brät eine geringe Menge Pökelsalz beigemischt bei dem das darin enthaltene Nitrit in Verbindung mit dem Muskelfarbstoff Myoglobin für eine stabile Rotfärbung der Wurst sorgt. Metzger nennen das „Umrötung“. Erst nach der Reifung und dem Räuchern erreicht die Salami seine dunkelrote Färbung. Durch die Zugabe von Glucose (Traubenzucker) kann dieser Vorgang unterstützt werden. Wird sonst das Wildbret von jungen Tieren für die Küche bevorzugt, ist für Schinken und Salami altes Wild wünschenswert, da bei älteren Tieren der Myoglobin-Gehalt in den Muskelzellen höher und es durch seinen niedrigeren Wassergehalt fester ist. Pökelsalz, oder Nitritpökelsalz (NPS) ist ein Gemisch aus Kochsalz und Nitrit oder Kalium, das für die schnelle Entwäs-

serung und Umrötung von Fleisch sorgt und der Bekämpfung vieler Bakterienstämme dient. Das im NPS enthaltene Nitrit kann unter Umständen (z.B. beim Erhitzen) sogenannte Nitrosamine bilden, die im Verdacht stehen, krebserregend zu sein. Deshalb hat Pökelsalz die E-Nummer 250 und ist nur innerhalb sehr geringer Grenzwerte (0,5% Natriumnitrit im Pökelsalz) erlaubt. Allerdings nimmt der Mensch den Großteil der Nitritbelastung in Form von Wasser und Gemüse zu sich. Da NPS Feuchtigkeit anzieht, sollte man es in einem dicht schließenden Behälter aufbewahren und vor Verwendung sorgfältig durchmischen. Durch bestimmte Gewürze (Knoblauch, Rosmarin, Majoran etc.) kann die Umrötung auch auf natürlichen Weg und ohne Pökelsalz erreicht werden. Knoblauch ist auf Grund seiner keimhemmenden Wirkung unentbehrlich bei der Salamierherstellung. **ws**

Rezept 4

ENTENBRUST TROCKEN GEPÖCKELT, LUFTGETROCKNET UND GERÄUCHERT

Ist einem Diana auf dem Entenstrich gewogen, lohnt es sich, diese wirklich einfache und schnell zubereitete Entenbrust-Variante auszuprobieren. Dabei bekommt die Stockentenbrust eine Konsistenz, die zwischen Schwarzwälder Schinken und Bündnerfleisch liegt. Stockentenbrüste (mit oder ohne Haut) sauber parieren. In einem Vakuumbbeutel die Hälfte des Salzes geben, die Entenbrüste darauf legen und mit dem restlichen Salz bedecken. Sie sollten überall mit Salz bedeckt sein. Für 24 Stunden in den Kühlschrank geben. Entenbrüste abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das gleiche Procedere mit dem Zucker wiederholen. Nun die Brüste je-

weils in ein frisches Küchenhandtuch wickeln und in das Gemüsefach des Kühlschranks geben. Alle zwei bis drei Tage danach sehen und je nach Temperatur und Inhalt des Kühlschranks nach zehn bis 14 Tagen genießen. Wer es richtig hart und intensiv mag, der kann mit noch längeren Verweildauern im Kühlschrank experimentieren! Schmeckt aufgeschnitten wirklich genial auf einem angebratenen Crustini mit einer Feigenscheibe und überbacken mit Ziegenkäse.

Zutaten

2 Stockentenbrüste
200 g Salz
200 g Zucker