

## Geräucherter Schweinebauch

2 kg Schweinebauch ohne Knochen	34 g Pökelsalz	34 g Jodsalz
10 g Zucker	6 g Pfeffer	6 g Paprikapulver, scharf
6 g Kümmelpulver	4 g Knoblauchgranulat	4 g Zwiebelgranulat
8 Lorbeerblätter	20 Wacholderbeeren	

Alle Zutaten, außer dem Fleisch, mit einem Mixer oder Pürierstab zerkleinern. Das Fleisch in 4 circa gleich große Stücke schneiden und mit der Gewürzmischung gut einreiben.

Je 2 Stücke des marinierten Fleisches in einen Vakuumierbeutel geben, die restliche Salzmischung auf die beiden Beutel aufteilen.

Die Beutel vakuumieren. Hier ist wichtig, dass kein Salz oder Fett am Beutelrand sein darf, sonst läuft es aus.

Die Beutel in den Kühlschrank legen und einmal am Tag wenden, das Fleisch muss pro 1 cm Fleischdicke einen Tag gepökelt werden.

Das fertig gepökelte Fleisch kalt abwaschen, bis alle Gewürzrückstände entfernt sind, anschließend kurz lauwarm waschen, damit es keine Salzränder gibt, anschließend das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen.

Das Fleisch nun bei circa 11 °C 2 Tage trocknen bzw. abhängen.

Das Fleisch nun in 2 Durchgängen räuchern: Erster Durchgang 1,5 Stunden, zweiter Durchgang 1 Stunde, beide Male bei circa 100 °C.

NN am 05. April 2024