

WILD!

Zubereitung Wildschwein & Hirsch im HELIA SMOKER



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Lake für Wildschwein oder Hirsch (ohne Knochen)

1kg; 1 Portion für 4 Personen

7 kg; ca. 28 Portionen

14 kg max.; ca. 56 Portionen

6 Liter Wasser + 250 g Pökelsalz

Einige Wacholderbeeren

1 EL Rosenpaprika

1 TL Pfefferkörner

1 TL Senfkörner

Etwas Zucker

Etwas Rotwein

Einlegezeit im Kühlschrank

je nach Stärke 12-15 Tage

Je nach Stärke der Stücke 5-10 mal kalt räuchern.

1 EL Buchenmehl sowie 1 TL Eichenmehl und etwas Wacholdergranulat.

Wildschinkenräucherei

- ▲ Nur 2-3 Tage altes Wildbret zu Schinken verarbeiten
- ▲ Nie blutunterlaufene oder zerschossene Keulen einpökeln
- ▲ Knochen immer entfernen und Fleisch enthäuten
- ▲ Bei allen Arbeiten auf Hygiene achten
- ▲ Nie Wildbret von zu jungem Wild (Kitz oder Frischling) räuchern
- ▲ Im Kaltrauch pro Tag nur einmal überräuchern
- ▲ Das Einfrieren des geräucherten Schinkens (evtl. in Portionen) vermindert die Trockenverlust
- ▲ Pökelsalzkonzentrationen und Pökelzeiten immer einhalten

