



Räuchern & Kochen by Bohni

Salami/Paprikasalami

Schwierigkeitsgrad: Mittel
Zubereitungszeit: 1,5 Stunden
Wartezeit: ca. 4 Wochen

Benötigtes Zubehör:

- Schüssel
- Messer
- Fleischwolf
- Wurstfüller
- Waage
- Gewürzwaage
- Darm Naturin Kaliber 43 oder größer
- Räucherofen
- Sparbrand
- Buchen Räuchermehl

Zutaten:

650 Gramm Schweinenacken
350 Gramm Speck

Gewürze pro Kilo Fleisch:

25 Gramm NPS
4 Gramm Pfeffer
1 TL Senfkörner
4 Gramm Zucker
2 TL Paprikapulver (n. Geschmack)
2 CL Cognac (optional)

Hinweis: Da die Salami kaltgeräuchert werden soll, muss der Darm unbedingt „räucherbar“ sein.

Zubereitung:

Das Fleisch und den Speck in wolfgerechte Stücke schneiden und ca. 1 Stunde anfrieren lassen, Danach die Gewürze zum dem Fleisch geben und mit der kleinsten Scheibe wolfen.

In der Zwischenzeit die Därme in einer lauwarmen 10% Salzlake wässern.

Jetzt die gewolfte Masse so lange kneten bis eine homogene Masse entstanden ist (8 bis 10 Minuten).

Die Masse in den Wurstfüller geben und die Därme damit füllen. Dabei darauf achten, dass die Därme straff mit so wenig wie möglich Lufteinschlüssen gefüllt werden. Das braucht etwas Übung! ~~AAAAA~~aber Übung macht den Meister!!

Die Därme mit Wurstgarn gut verschließen.

Jetzt ist die meiste Arbeit getan. Jetzt heißt es Warten und Geduld haben.

Die gefüllten Salami jetzt zum Umröten aufhängen. Dabei sollte die Temperatur in der 1. Woche ca. 18 Grad und die Luftfeuchtigkeit 75 bis 80% betragen. Ist die Luftfeuchtigkeit zu niedrig trocken die Salamis von aussen nach innen das wollen wir aber nicht. Abhilfe bei zu niedriger Luftfeuchtigkeit: Täglich einmal mit Wasser besprühen.

In der 2. Woche sollte die Luftfeuchtigkeit bei max. 50% liegen, damit die Salami komplett durchtrocknen kann.

Nach dem Trocknen wird die Salami kalt geräuchert. 5 bis 8 Räuchergänge zu je 6 bis 8 Stunden. Zwischen den Räuchergängen unbedingt eine Pause von ca. 12 einhalten.

Hat die Salami durch das Räuchern die gewünschte Farbe angenommen. Darf sie bis zur gewünschten Festigkeit noch etwas hängen.

Danach kann die Salami vakuumiert werden.

Der Geschmack ist sensationell.....