

Geräucherter Schinken [Westf. Knochenschinken]

Rubrik: **8: Fleischgerichte (Schwein)**

8. Ed. – 17.5.2007

R 118

Vorbemerkung:

Auch wenn das in einem normalen Stadthaushalt nie selbst zubereitet werden wird, soll hier festgehalten werden, wie ein solch wohlschmeckender westfälischer Knochenschinken produziert wird. Wiedergegeben ist hier eine Rezeptur vom Hausschlachten, wie sie in Schlangen/Lippe praktiziert wurde.

Blatt 1

Zutaten: Für 1 Schinken

Pro kg Fleisch ¹⁾

1	Schweineschinken mit Schoßbein, frisch geschlachtet (ca. 5 kg) ²⁾	
350 g	Kochsalz (Pökelsalz) ³⁾	70,0 g
7,5 g	Salpeter ⁴⁾	1,5 g
10 g	Rohrzucker (1 EL)	2,0 g
—	Gewürze ⁵⁾	—
—	Buchenholz-Rauch	—

Hinweis: Leider sind meine Notizen, die ich 1957 in Schlangen machte, verlegt. Deshalb können derzeit keine ganz genauen Mengen- und Zeitangaben gemacht werden. Es wird aber nachgeholt.

Zubereitung:

Vorbereitungen

1. Westfälischer Schinken wird nur aus dem Hinterschinken besonders kerniger Schweine hergestellt.
2. Nachdem die Schinken beim Schlachten ausgelöst sind, werden sie verputzt und mit Wasser gut gesäubert und dann für 2–3 Tage am Haken luftig aufgehängt – auch schon deshalb, um die viele Arbeit eines Schlachtetags etwas zu entzerren.

Das Pökeln

3. Das Fleisch wird dann in einer „Molle“ (Holzwanne) von Hand kräftig mit einer Mischung aus Kochsalz und Pökelsalz eingerieben ⁶⁾. Dabei muß besonders die Gegend um den Knochen gut mit Salz versorgt werden, sonst würde er hier später leicht von Fäulnis befallen werden.
4. Der Schinken wird dann (zusammen mit anderem Pökelfleisch) in einen Pökelzuber (Holzfaß) mit Pökelsalz (und evtl. mit weiteren Gewürzen) bestreut fest geschichtet und mit einem Felsstein beschwerten Holzbrett abgedeckt.
5. So muß der Schinken nun etwa 4–6 Wochen – im Keller kühl gestellt – lagern. Es

wird jeden Tag kontrolliert, ob noch alles in Ordnung ist. In dieser Zeit des Trockenpökels ⁷⁾ entfaltet das Salz seine Wirkung.

Das Reifen

6. In weiteren 3–6 Wochen muß der Schinken – nun am Haken aufgehängt – komplett durchreifen. Man nennt das „Durchbrennen“ des Schinkens.
7. Dazu wird der Schinken zunächst mit Wasser abgespült, gut abgetrocknet und meist in ein dünnes Leinentuch eingenäht – vor allem um einem Madenbefall durch Fliegen vorzubeugen.
8. Er wird dann an einem kühlen Ort luftig am Haken aufgehängt. In den westfälischen Bauernhäusern gab es dazu eine extra Kammer.

Das Räuchern

9. Erst danach wird so ein Schinken in etwa 10–14 Tagen (manchmal auch bis zu 5 Wochen) in einer Räucherammer im Buchenholz-Rauch kalt-geräuchert. Das Räuchergut muß dabei mit Abstand in die Räucherammer gehängt werden. Die Stücke dürfen sich nicht berühren.

Anmerkungen:

Siehe Blatt 2.

Quelle: Nicht selbst erprobt. Das Ergebnis meiner Recherche, Gerichte aus meiner Jugend zu rekonstruieren, so daß die Rezeptur nicht vergessen wird.
Notiert: 1957 + 2001 + 30.9.2006

→ Blatt 2

Sch

Geräucherter Schinken [Westf. Knochenschinken]

Rubrik: **8: Fleischgerichte (Schwein)**

8. Ed. – 17.5.2007

R 118

Blatt 2

10. Die Dauer des langen Räucherns bei nur niedrigen Temperaturen von etwa 17–26 °C (allerhöchstens 50 °C) bestimmt die spätere Bräune der Schwarte. Mit dem Räuchern ist der Schinken nicht nur schmackhafter, sondern nun auch haltbar gemacht.

Bei der industriellen Produktion von Räucher-
schinken ist heute zu Beginn des 21. Jahrhun-
derts vieles von dieser soliden handwerklichen
Zubereitung auf der Strecke geblieben. Und das
schmeckt man sehr wohl – zumindest die, die
schon einmal solch mühsam und zeitaufwendig
produzierten ‚Hausschinken‘ gegessen haben.

Das Nachreifen

11. Auch mit dem Räuchern ist der westfäli-
sche Schinken noch nicht fertig. Es schließt
sich eine mehrmonatige Nachreifezeit des
aufgehängten Schinkens an, bevor er pur
verseist oder zu anderen Gerichten ge-
kocht oder gebraten verarbeitet wird.

Anmerkungen:

- 1) Diese Angaben wurden dem Buch »Roland Gööck: Kochbuch für das einfache Leben« von 1980, Seite 67 entnommen.
- 2) Bei den heutigen ‚Turboschweinen‘ wiegt ein Schinken meist nur 4–5 kg. Früher konnten es durchaus schon mal 6–8 kg gewesen sein, da Schweine länger gemästet wurden.
- 3) Kochsalz ist Natriumchlorid, das grobkörnig verwendet wird. Benutzt wird heute eine fertige Pökelsalz-Mischung, die nur im Fleischerei-Fachhandel erhältlich ist. Diese besteht aus Kochsalz und nach gesetzlichen Vorschriften bis zu 0,3 % beigemischtem Natriumnitrit. Das ersetzt das früher so reichlich verwendete Salpeter ⁴⁾.
- 4) Salpeter ist Kaliumnitrat, was heute beim Schinken manchmal nur noch in ganz geringen Mengen – wegen des Geschmacks – verwendet wird. Früher nahm man zum Pökeln nur reichlich Salpeter (plus Kochsalz), was aber als besonders gesundheitsschädlich erkannt wurde. Es wurde deshalb verboten, aber eine Ausnahme beim Schinken zugelassen.
- 5) Es ist (derzeit) nicht bekannt, ob beim westfälischen Schinken noch weitere Gewürze verwendet werden. Als Schinkengewürze kämen in Frage: Zerdrückte Knoblauchzehen, zerstoßene Wacholderbeeren, zerstoßener Koriander und/oder gehackte Kräuter.
- 6) Diese Prozedur wurde oft an 2–3 Tagen wiederholt.
- 7) Mancherorts wird die Naßpökung verwendet, die aber dem Schinken Kraft & Saft raubt.