



Thüringer Dachsschinken

- Den sauber gestreckten Dachs sofort aufbrechen und in die Wildkühlung hängen.
- Fleischschau und Trichinenprobe beim Veterinäramt veranlassen. Unbedingt auf Verzehrabsicht hinweisen.
- Dachs abschwarten, weiter behandeln wie Frischling.
- Zerwirken und jeglichen sichtbaren Feist entfernen.
- Feist auslassen, in kleine Gläser füllen, auskühlen lassen und im Internet versteigern oder dem örtlichen Bioladen anbieten.
- Keulen und Rücken auslösen, in handliche Stücke portionieren.

Marinade zum Einlegen herstellen:

- 2 Liter Rotwein
- 20 ml Cognac
- reichlich Wacholderbeeren und Lorbeerblätter
- 1 Knolle Knoblauch

Wacholderbeeren, Knoblauch und Lorbeerblätter in einem kleinen Gefäß in etwas Wasser aufkochen und abkühlen lassen (in kalter Flüssigkeit löst sich die Würzkraft nicht). Anschließend mit Rotwein und Cognac vermischen.

In dieser Marinade die Schinken nicht länger als drei Tage ziehen lassen, sonst kommt es zur Gärung durch die Weinhefe und alles ist verdorben.

Als Gefäß und Lagerort im Sommer eignet sich besonders das Gemüsefach des Kühlschranks.

Pökellake herstellen:

- Pökelsalz und Schinkennetz beim Fleischer oder im Fleischereigroßhandel besorgen.
- 100 Gramm Salz und 200 Gramm Pökelsalz mit 2 Liter Wasser vermischen.
- In dieser Pökellake die Schinken ganz bedeckt sieben Tage pökeln, täglich vorsichtig wenden (Nicht anstecken!).
- Nach 7 Tagen aus der Lake nehmen. Abwaschen, trocken tupfen, leicht mit etwas Pfeffer einreiben, ins Schinkennetz binden und zum Abtrocknen kühl sowie fliegensicher aufhängen.

Räuchern:

- Räucheröfen und Bauanleitungen in jeder Form und für jeden Geldbeutel gibt es im Internet.
- Trockene, saubere Buchensägespäne besorgen.
- Gefäß am Boden des Räucherofens mit Buchenspänen und einigen Wacholderbeeren (oder trockenem Wacholderast) befüllen. In die Sägespäne glühende Kohle/Holzkohle geben, mit Lochblech abdecken.
- **Wichtig:** Sägespäne dürfen nie brennen, nur schwelen.
- Zirka 3 bis 4 Mal den Schinken räuchern, bis er schön goldgelb gefärbt ist.
- Die Zeitdauer des Räucherns erfordert etwas Fingerspitzengefühl, da es auf Fleischmasse, Größe des Räucherofens usw. ankommt.

Buchtipp:

„Schinken und andere Delikatessen – einfach selbstgeräuchert und konserviert“ von Karl-Friedrich Schmidt, erschienen im Hädecke Verlag 2005, Preis: 16,90 Euro, ISBN: 3-7750-0421-1



Waidmannsheil und gesegneten Appetit!