



Speck und Schinken trocken pökeln

Pökelsalz (Meersalz)

Wacholderbeeren (optional)

- Schweinebauch von Knorpeln befreien. Nicht ganz leicht, aber je weniger Knorpel, umso besser
- Schinken / Speck gegebenenfalls abtrocknen
- Wacholderbeeren im Mörser quetschen
- Wacholderbeeren und Salz vermengen

Fetten Speck (Umrötung entfällt) mit Meersalz, Schinken und Speck mit Pökelsalz gut einreiben. Salz auf den Boden des Pökelfäßes geben, das Stück darauflegen und so dick mit Salz bestreuen, dass es eine undurchsichtige weiße Schicht bildet. Auch die senkrechten Seiten so gut das geht mit Salz beschicken. Ohne Abdeckung für 14, bei Speck eher 12 Tage kühl stellen. Kühlschrank muss nicht, aber kann. Austretende Flüssigkeit führt mit der Zeit zu Lakebildung. Wenn Lake vorhanden ist, das Pökelgut täglich einmal damit begießen.

Nach 12 bzw. 14 Tagen das Pökelgut herausnehmen, das Salz gründlich abspülen und das Stück mindestens 12, maximal 24 Stunden wässern. Abtrocknen und 24 Stunden abluften lassen, dann kann geräuchert werden.