

Wildschweinnacken als Ascheschinken

Gepökelt – geräuchert – 4 Wochen in Holzasche vergraben



2 Wochen im Vacuumbeutel gepökelt, 3x 8h geräuchert und dann in die Asche aus reinem Holzbrand, keine Kohlen oder Papier. Wichtig: sauberer Karton ohne Plastikbeschichtung.



Die Asche wurde **nicht** gesiebt (Riesensauerei!). Die Aschemenge war so, dass rings um den Schinken mindestens 10 cm Asche lag. Lagertemperatur Im Keller leider nicht kühler als 18 °C.



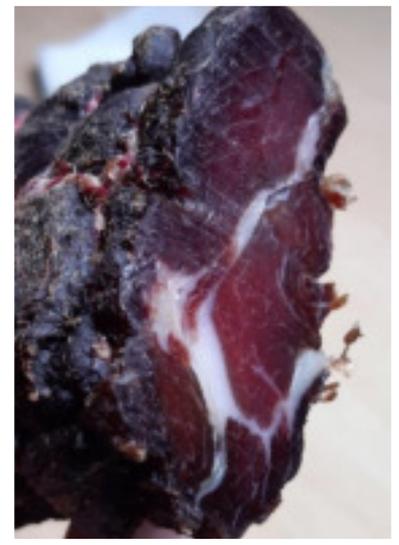
Nach 4 Wochen kam die archäologische Ausgrabung. Ich hatte die Schinken jeweils noch mit einem Rosmarin und Thymianzweig versehen.



Gründliches abbürsten unter fließend kalt Wasser und zum Trocknen aufgehängt.



Der Schinken war **sehr** hart, konnte nur mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben geschnitten werden.



Aroma: gut bis markant! Aber um ehrlich zu sein, meine Lufttrocknung in frischer Taunusluft bringt gleiche Ergebnisse.