

Rezept des Monats

# Wild-Rauchfleisch

## Selbstgeräuchertes Rauchfleisch

Von WildRebell Marcel Martig



# WILD REBELLEN

JAGD | NATUR | GENUSS LandesJagdVerband Baden-Württemberg EV



### Zutaten

- ▶ 35 g Nitrit-Pökelsalz (NPS)
- ▶ 5 g Brauner Zucker
- ▶ 4g Grober Schwarzer Pfeffer
- ▶ 4g Knoblauchpulver
- ▶ 4g Zwiebelpulver
- ▶ 2 Stück Wacholderbeeren  
gestoßen
- ▶ (alternativ zu den o.g. Gewürzen  
passen, in Verbindung mit dem  
NPS, auch die WildRebellen-  
Rubs ausgezeichnet zu Wild-  
rauchfleisch)

Das erste eigene, selbstgeräucherte Rauchfleisch ist etwas ganz besonderes und macht gewaltig stolz! Für ein selbstgeräuchertes Stück Rauchfleisch braucht es gar nicht viel: Wildbret, Pökelmischung, ein geschlossenes Behältnis (alter Spind oder Holzkiste) und eine Rauchmehlschüssel oder ein sogenannter Sparbrand. Im Grunde eignet sich jede Wildart und beinahe jedes Teilstück für Rauchfleisch. Besonders wichtig: Nur absolut sauberes und hygienisch einwandfreies Wildbret verwenden, um eine zu hohe Keimbelastung zu verhindern!

Beim Kalträuchern wird immer mit Temperaturen unter 25°C geräuchert. Deshalb empfehlen wir, in der kälteren Jahreszeit zu räuchern. Mit den Gewürzen kann man nach eigenem Gusto vorgehen. Nachfolgend finden Sie ein Standardrezept und die Vorgehensweise für das sogenannte Trockenpökeln bzw. Pökeln in Eigenlake.

Für mehr Infos, Tipps und Tricks besuchen Sie [www.raeucherwiki.de](http://www.raeucherwiki.de)

Viel Spaß beim ersten Ausprobieren!

Foto: Marcel Martig

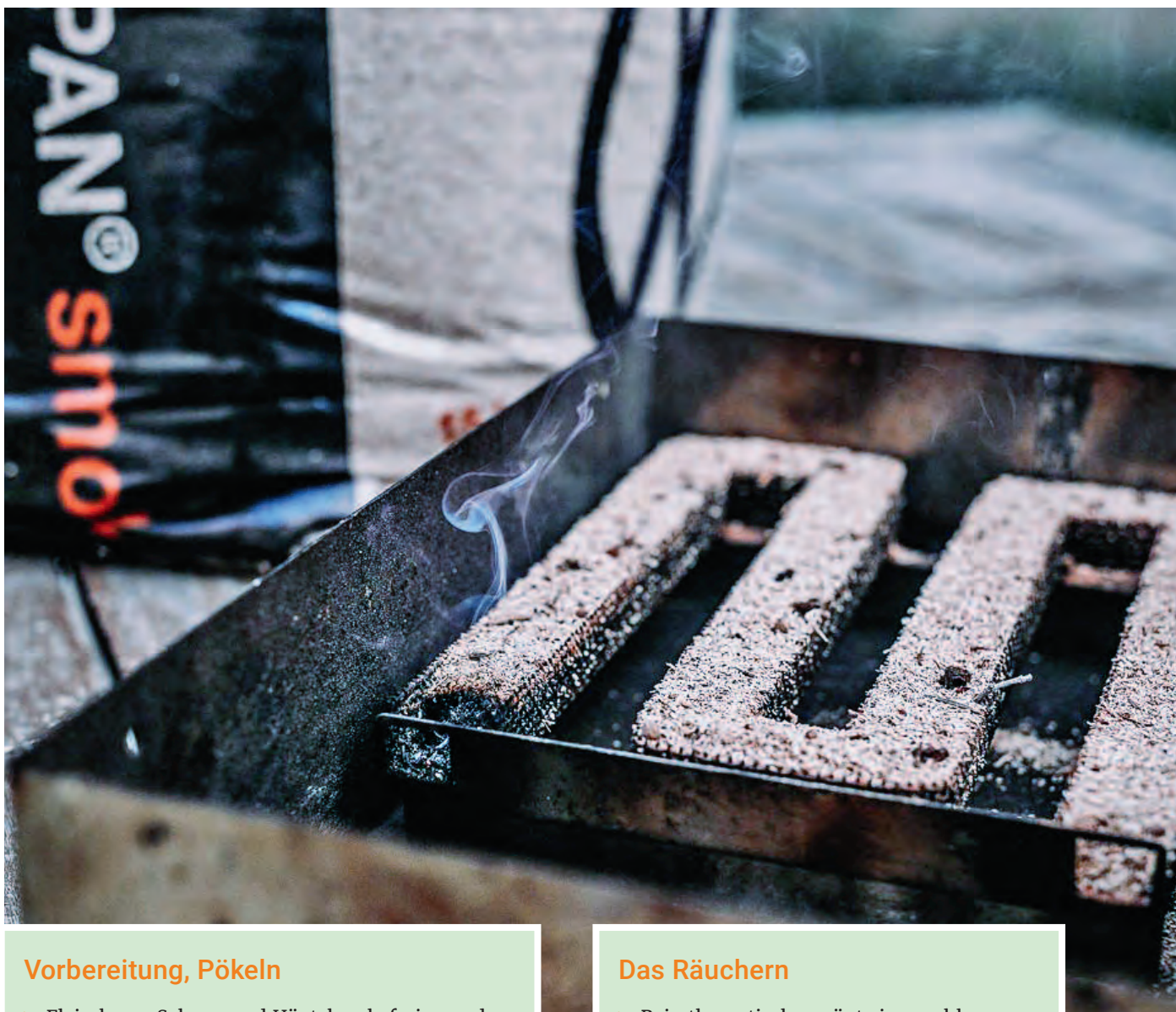


Foto: rauchenwiki.de

Foto: rauchenwiki.de

### Vorbereitung, Pökeln

- ▶ Fleisch von Sehnen und Häutchen befreien und sauber zuschneiden.
- ▶ Gewürze und NPS auf die gewünschte Menge abwägen, in eine Schüssel geben und gut vermengen.
- ▶ Dann das Fleisch in eine große Schüssel geben, die Gewürzmischung darüber verteilen und in das Fleisch massieren.
- ▶ Das Wildbret und die Pökelmischung in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und im Kühlschrank 4 Wochen ziehen lassen. Gelegentlich die Beutel umdrehen und leicht massieren.
- ▶ Nach dem Pökeln wird das Fleisch aus dem Vakuum geholt und ordentlich mit kaltem Wasser abgespült.
- ▶ Zum Durchbrennen (gleichmäßige Verteilung des Salzgehaltes und der Gewürze im Fleisch), die Stücke auf eine Schnur aufziehen und ca. 2 Tage in den Kühlschrank hängen.

### Das Räuchern

- ▶ Rein theoretisch genügt ein geschlossenes Behältnis, versehen mit einem Rauchabzug. Im Schrank wird das Fleisch mit Schnüren an Stangen aufgehängt. Wichtig ist ein ausreichender Abstand zueinander, damit der Rauch schön zirkulieren kann.
- ▶ Am Boden des Schrankes wird eine Rauchmehlschüssel mit (Buchen-)Holzmehl oder ein Sparbrand entzündet. Das Mehl soll nur Glimmen und darf auf keinen Fall brennen.
- ▶ Ein Rauchgang sollte in der Regel 8–12 Stunden dauern.
- ▶ Je nach Geschmack sind 3–6 Rauchgänge nötig.
- ▶ Nach dem letzten Rauchgang das Rauchfleisch ruhig noch etwas hängen lassen. So verfeinert sich das Aroma noch etwas und das Rauchfleisch kann etwas antrocknen.
- ▶ Wenn das fertige Produkt evakuuiert wird, ist es beinahe unbegrenzt haltbar.