

Schinkenspeck



Beschreibung:

Der Schinkenspeck wird üblicherweise aus der Hüfte hergestellt. Bei handwerklicher Herstellung wird hierbei nur die Schwarte entfernt und der kernige Speck auf dem Fleisch belassen. Der Schinkenspeck wird nach traditionellen Rezepten und Verfahren gepökelt und danach langsam kalt im Buchenrauch geräuchert. Je nach Region und individueller Rezeptur werden zur Würzung Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pfefferkörner verwendet.

Meine Rezeptur

Schweinehüfte

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250): 5,1 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle Allergieauslöser und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	153,0 kcal	91,8 kcal	4,6
Eiweiß	20,6 g	12,4 g	24,7
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	7,8 g	4,7 g	6,7
Vitamin A	4,0 µg	2,4 µg	0,3
Vitamin B ₁	0,9 mg	0,5 mg	49,1
Vitamin B ₂	0,2 mg	0,1 mg	8,6
Vitamin B ₁₂	2,0 µg	1,2 µg	48,0
Eisen	1,1 mg	0,7 mg	4,7

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Rezeptur. Durch die handwerkliche Herstellung können sich Abweichungen ergeben.

Die Angaben für die Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

* prozentualer Anteil an dem empfohlenen Tagesbedarf (2.000 kcal) einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität. Der Tagesbedarf variiert individuell je nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Herstellung

Zur Herstellung von Schinkenspeck eignet sich am besten die Hüfte von Schweinen mit festem und trockenem Fleisch. Nach dem der Schinken ausgelöst, die Schweinehüfte abgetrennt und akkurat zugeschnitten wurde, muss sie mindestens 24 Stunden bei 0 - 2 °C gut durchkühlen. Danach wird die Hüfte gepökelt. Hierzu wird sie für 8 - 14 Tage in einer Gewürzlake eingelegt und anschließend für 6 - 12 Stunden in kaltem, langsam fließendem Wasser gewässert. Zum Abschluss wird der Schinkenspeck ca. 4 - 6 Tage kalt über schwelendem Buchenholz geräuchert.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	Ascorbinsäure (E300)
Antioxidationsmittel	Isoascorbinsäure (E315)
Konservierungsstoff	Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250)
Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat (E621)

Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle 'Zusatzstoffe'.

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.

Tipps für die Verwendung

Schinkenspeck ist eine Spezialität mit langer Tradition und erfreut sich heute besonderer Beliebtheit. Gerade bei Rohschinken gibt es eine große Vielfalt. Testen Sie die verschiedenen Sorten bei Ihrem Fleischer, es gibt die herzhaft geräucherten Sorten, mild luftgetrocknete Schinken und die regionalen Spezialitäten. Guter Schinken hat eine kräftige rote Farbe. Er sollte mild und nicht zu salzig schmecken und zart im Biss sein.

Rohschinken passen fast immer: Als Auflage zu Brötchen, zu frischem Baguette oder zu herzhaftem Bauernbrot. Rohschinken ist auch fester Bestandteil eines kalten Buffets und ist die perfekte Ergänzung zu Spargel. Rohschinken werden aber auch verwendet als Belag für Pizzas und Flammkuchen sowie für Eintöpfe, Quiche oder Aufläufe. Aufgrund der guten Haltbarkeit ist der Rohschinken ideal für Freizeit, Sport und Wanderungen; hier werden die Schinken meist mit "der Hand" und einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben geschnitten und direkt vom Brett gegessen.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Schinkenspeck ist aufgrund ihrer besonderen Herstellung, Reifung und ggf. Räucherung gut haltbar. In Scheiben geschnitten ist Schinkenspeck in der Regel bei + 7 °C für 5 - 7 Tage haltbar. Ganze Stücke sind deutlich länger haltbar und die mögliche Lagerzeit hängt stark vom Produkt ab. Durch die längere Lagerung trocknen jedoch die Schinken weiter ab, was die Qualität auch positiv beeinflussen kann. Die Schinken müssen aber trocken, luftig und kühl aufbewahrt werden. Manche Schinken sind dann durchaus mehrere Monate haltbar.