



## **Zutaten**

**1 KG Schweinelachs**

**1 Bund Suppengemüse**

**50 Gramm Pökelsalz**

**8 Gramm weißer Pfeffer**

**1 Flasche guter Rotwein**

## **Zubereitung**

Den Schweinelachs in einen Beutel (Vakuumbutel) geben und mit dem stückig geschnittenen Suppengemüse bestücken. Dann mit dem Rotwein auffüllen, bis alles bedeckt ist. Evtl. den Beutel mit einer Klammer verschließen. Je nach gewünschter Intensität 4 bis 8 Tage marinieren. Dann herausnehmen, gut abwaschen und trocken tupfen.

Fleisch mit Pökelsalz und fein gemahlenem, weißen Pfeffer einreiben und in einem Vakuumbutel vakuumieren. Den Beutel für 10 Tage in den Kühlschrank geben und täglich drehen.

Nach 10 Tagen das Fleisch herausnehmen, gut abwaschen und abtrocknen. Am besten für 2 bis 3 Tage hängend in den Kühlschrank geben.

Dann den vorbereiteten Schinken je nach Geschmack 3 bis 4-mal jeweils für 8 Stunden kalt räuchern.

Etwas Aufwand, aber das Ergebnis rechtfertigt ihn allemal.

Tipp: Das Gleiche kann man z. B. auch mit einer Wildschweinkeule machen, dazu die Gewürzmengen einfach auf das Gewicht der Keule hochrechnen. Ein phantastisches Ergebnis.

Ich wünsche Euch guten Appetit-