

Wildschwein - Schinken, geräuchert

bereits ausgelösten Schinken in Brücke form kochen.

gut trocknen, salzen + pfeffern, mit Garn in Form

binden. Die Stücke sollten nicht schwerer als

1 - 1.5 kg sein.

Marinade:

je 114 Bechertasse Honig und körniger Seif, 3 Eysl.

Löwenseif extra schaf je 1 Eysl. grob gemahltem Pfeffer

und gestopferen Waldoldebeeren sowie franz. Thymian
und Salz. Honig erwärmen, alle Zutaten zugeben.

Der Schinken wird vor jedem Rauchgang mit der
Marinade bestrichen.

Räuchern: zuerst 1 1/2 Std. heiß räuchern danach

zwei bis drei Rauchgänge über Nacht kalt. Tags lüften.

Ob der Schinken lagerfähig ist konnte nicht festgestellt

werden, er war zu schnell aufgefressen.