



ROHESSSPECK

Ausgangsmaterial

100.000 kg Frischer Schweinebauch ohne Knochen

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

5 g	Trockensalzung Kombi.....	Art.-Nr. 8831
14 g	Nitritpökelsalz	
14 g	Speisesalz	

Arbeitsanleitung

1. Aus der Komplettmischung Trockensalzung Kombi und den Salzen eine Mischung herstellen und damit den Schweinebauch einsalzen.
2. Den gesalzenen Schweinebauch in einen Pökelbehälter einschichten, mit der Schwarte nach oben.
3. Im Pökelkühlraum bei ca. 5 °C insgesamt 20 Tage pökeln. Die Schweinebäuche nach jeweils 5 Tagen umschichten (unten nach oben und umgekehrt). Die entstandene Lake über die Schweinebäuche giessen.
4. Nach der Pökelzeit werden die Schweinebäuche aufgehängt und mit lauwarmen Wasser abgespült / geduscht.
5. Die gepökelteten Schweinebäuche bei ca. 20–24 °C und 92 % Luftfeuchtigkeit schwitzen, insgesamt 36 Stunden.
6. In der Kombikammer werden die Schweinebäuche ca. 4 Stunden bei 24–30 °C getrocknet und anschliessend geräuchert.
7. Nach diesem ersten Schritt werden die Schweinebäuche im Kaltrauch bei ca. 20–24 °C mit Sägemehl und gehacktem Tannenreisig kräftig geräuchert (bis zur gewünschten Rauchfarbe) und anschliessend in der Klimakammer bei 14 °C nachreifen lassen bis zum gewünschten Trocknungsgrad.