

# BLACK&LECKER

---

## Rezept: Rinderschinken aus Tafelspitz

### Zutaten:

1kg Tafelspitz (alternative Bürgermeisterstück)  
30g Nitritpökelsalz  
10g Zucker  
3g Knoblauchgranulat  
2g gemörserter Koriander  
3g schwarzer Pfeffer  
10g angedrückte Wachholder

### Zubereitung:

Die gesamten Zutaten vermischen und damit das Fleisch einreiben und vakuumieren. Pro cm Fleischdicke 1 Tag im Vakuum pökeln lassen. Lieber länger als zu kurz (Ich nehme hier immer 7 Tage als Wert). Danach das Fleisch trocken tupfen und an einem kühlen und luftigen Ort für wieder 7 Tage durchbrennen lassen. Je nach gewünschten Aroma mehrmals kalträuchern (Ich nehme hier immer 7 Durchgänge). Zwischen den Räuchergängen 12 Stunden Pause einlegen. Nach dem Räuchern 3 Wochen an einem kühlen luftigen Ort reifen lassen.

