Rezept: Rotweinschinken

Zutaten:
1kg Schweinenacken
50g Bergsalz oder Steinsalz
10g Nitritpökelsalz
5 Stk. Schwarze Pfefferkörner
3 Wachholderbeeren
1 TL Brauner Zucker
1 halbe Zitrone
0,25 Liter Rotwein (Trocken)

Zubereitung:
Die Pfefferkörner und die Wachholderbeeren zerdrücken oder grob zerstoßen.
Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Alle Zutaten außer den Nacken miteinander vermischen. Jetzt alles zusammen mit dem Fleisch in einen Vakuumbeutel geben und vakuumieren. Nun 10 Tage in den Kühlschrank legen und Geduld haben. Mindestens jeden zweiten Tag den Beutel wenden und ein bißchen massieren. Nach 10 Tagen den Nacken herausnehmen, gründlich abspülen und trocken tupfen. Den Schinken jetzt für 3 Bis 4 Tage im Kühlschrank auf einen Rost legen. Nun geht es ans durchbrennen lassen. Dafür brauchen wir einen trockenen kühlen und gut durchlüfteten Ort. Nach ca. 10 Tagen pinselt man den Nacken mit füßigem Schweineschmalz ein. So verdunstet weniger Feuchtigkeit und der Schinken reift nun nur noch. Nun weitere 2 Wochen hängen lassen. Den Schinken in hauchdünne Scheiben schneiden und genießen.