

## Schweinefilets geräuchert

### Zutaten für 2 Filets

#### Pökelmischung pro 1 kg Filet

40	g	Pökelsalz	
20	g	Zucker	
3		Wacholderbeeren	Klein hacken.
1		Lorbeerblatt	Klein schneiden.
3	TL	Pfeffermischung	Zerstossen.
1	TL	Knoblauchpulver	
1	TL	Zwiebelpulver	
1	TL	Thymian, getrocknet	Alle Zutaten gut miteinander vermischen.
<hr/>			
2	Stück	Schweinefilets	Trockentupfen, gut parieren, Filetspitze (3-5 cm) weg-schneiden und anderweitig verwenden. Filets in je zwei gleichlange Stücke schneiden.

Pökelmischung entsprechend dem effektiven Gewicht der Filets bereitstellen.

Fleisch in der Pökelmischung wenden bis alles aufgebraucht ist.

Filets in einen Tiefkühlbeutel legen und möglichst alle Luft rausdrücken (oder vakuumieren).

Die Filets drei Tage im Kühlschrank pökeln und täglich wenden, damit der Saft sich auf allen Seiten gleichmässig verteilt.

Filets unter laufendem Wasser kalt abspülen und trockentupfen.

Filets mit Küchenschnur abbinden, od. mit einer Nadel ein Stück Küchenschnur im oberen Viertel des Fleischstückes durchziehen und zu einer Schlinge binden.

Filets bei Zimmertemperatur drei Tage zum Trocknen aufhängen (z.B. an einem Wäscheständer).

Filets ein- bis zweimal während 8 Stunden im Buchenrauch kalträuchern. Dazu einen «Sparbrand»<sup>1</sup> mit Buchenmehl beschicken und in einen konventionellen Grill legen und die Filets auf dem Rost räuchern.

Fertig geräucherte Filets noch 2-3 Tage im Kühlschrank nachziehen lassen.



*Filets trocknen*



*Filets kalträuchern*



*Fertig geräuchert*

<sup>1</sup> Sparbrand auch Kaltrauchgenerator genannt, gibt es im Fischereifachhandel oder bei einschlägigen Versandhäusern.