

LOOSLI



ROLAND'S REHRÜCKENPASTRAMI

# ROLAND'S REH- RÜCKENPASTRAMI



## ZUTATEN

Rehrücken  
Pökelsalz  
Rohrzucker, grob  
Gemischter Pfeffer  
Koriander  
Knoblauchpulver  
Ingwer  
Thymian

## SO WIRD'S GEMACHT

### Erster Schritt: Fleisch vorbereiten

Rücken vom Knochen ablösen mit einem scharfen Messer  
Fleisch parieren und die Silberhaut abschneiden  
(kann auch beim Metzger fertig bestellt werden)

### Zweiter Schritt: Pökeln

(Zutaten für ca. 1 Kg Rehrücken)  
40 g Pökelsalz  
50 g Rohrzucker grob  
20 g gemischter Pfeffer, frisch gemahlen oder mit dem Mörser  
zerstossen  
1 EL Koriander  
1 EL Knoblauchpulver  
1/2 TL Ingwer

Fleisch pökeln und vakuumieren / Dann für 5-8 Tage in den Kühlschrank

### Dritter Schritt: Wässern und Gewürze abwaschen

Das Fleisch aus dem Vakuum nehmen, 20-30 Minuten wässern und die Gewürze abwaschen. (Fleisch in einen Behälter legen und ganz mit Wasser zudecken) Wasser wechseln und den Vorgang noch einmal wiederholen. So ist das Fleisch am Schluss nicht zu salzig

### Vierter Schritt: neu würzen

1 EL Rohrzucker  
3 EL gemischter Pfeffer gemahlen oder mit dem Mörser zerstossen  
1 EL Koriander  
½ EL Thymian  
½ TL Knoblauchpulver  
wenig Ingwer

### Fünfter Schritt: Smoken (Smoker oder Grill)

Das Fleisch wird jetzt während ca. 3 Stunden bei 110° auf den Smoker oder den Grill gelegt bis der Rehrücken eine Kerntemperatur von 62° hat. Wichtig ist, dass die Temperatur im Grill nicht zu hoch wird. Für das Fleisch eine Sonde benutzen, um die Kerntemperatur unter Kontrolle zu haben

### ROLAND'S TIPP

Das fertige Fleisch vom Grill nehmen und bei Raumtemperatur auskühlen lassen anschließend wieder vakuumieren und für 1-2 Wochen in den Kühlschrank legen. Jetzt fein kalt aufschneiden und geniessen.