



Gams-Kochschinken

Anleitung:

Gewürze in einem Topf kurz erhitzen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Herd ausschalten, Topf aber auf der warmen Platte stehen lassen. Wasser, NPS und Zucker hinzugeben und ziehen lassen bis die Lake sich abgekühlt hat.

Währenddessen das Fleisch falls nötig zurechtschneiden und mit Bratengarn zusammenbinden.

Die abgekühlte Lake durch ein Sieb geben und mit der Bratenspritze aufziehen. Nun das Fleischstück durch mehrfaches Einstechen an verschiedenen Stellen mit der Lake „impfen“. Das Fleisch evakuieren und 2-3 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann das Fleisch in 80° warmem Wasser solange ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 70° erreicht wird. Hier gibt es verschiedene Vorgehensweise und angestrebte Kerntemperaturen, wir haben uns für diese Variante entschieden und damit sehr gute Erfahrungen gemacht!

Viel Freude beim Nachkochen & guten Appetit ♥

Zu diesem Rezept gibt es eine Videoanleitung bei Youtube ♥

Noch Fragen? Gerne! Einfach an info@Wildfee.de

Mehr Infos und Rezeptideen gibt's hier:

www.Wildfee.de und in den sozialen Netzwerken

Zutaten:

Gamsnuss (ca. 500g)

Für Pökellake:

1 TL Lavendel

1 TL rosa Beeren

1 Lorbeerblatt

1 Schuss Weißwein

200ml Wasser

21g Pökelsalz

1 Prise Zucker

Hilfsmittel:

Mörser

Bratengarn

Vakuumbutel & Vakuuierer
(Alternativ: Gefrierbeutel /
Bratenschlauch)

Bratenspritze (Alternativ große Spritze
aus der Apotheke)

Bratenthermometer