

Dörrfleisch



Beschreibung

Diese Spezialität wird traditionell aus dem Schweinebauch hergestellt. Bei handwerklicher Herstellung werden hierbei nur die Rippenknochen entfernt. Der Frühstücksspeck wird nach bewährten Rezepten und Verfahren gepökelt und langsam kalt im Buchenrauch geräuchert. Je nach Region und individueller Rezeptur werden aber auch Äste von Wacholder-, Thymian- oder Rosmarinsträuchern verwendet. Er wird sowohl in Würfeln, als auch in Scheiben angeboten.

Meine Rezeptur

Schweinebauch

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250)

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie	X	Milch/Laktose	
Senf	X	Nüsse	
Ei		Glutenhaltiges Getreide	
Soja			

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle Allergieauslöser und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte

	pro 100g	(%)* je Portion (60g)
Energie	1607,9 kJ/388,7 kcal	11,5 %
Fett	35,3 g	30,3 %
davon gesättigte Fettsäuren	13,5 g	40,5 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0 %
Eiweiß	17,6 g	21,1 %
Salz	5,2 g	52,0 %

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene typische Rezeptur.

Insbesondere durch die Verwendung frischer Zutaten, die saisonalen Schwankungen unterliegen, können sich bei der handwerklichen Herstellung Abweichungen ergeben.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Herstellung

Zur Herstellung von Frühstücksspeck eignen sich am besten magere, leicht durchwachsene Schweinebäuche mit festem, trockenem, rotem Fleisch. Zunächst wird der Schweinebauch ausgelöst und akkurat zuge schnitten. Danach wird der Bauch gepökelt. Hierzu wird er für ca. 8 Tage in einer salzhaltigen Eigenlake eingelegt und anschließend 2 Tage gelagert durchgebrannt. Anschließend wird er für 4 - 6 Stunden in kaltem, langsam fließendem Wasser gewässert. Zum Abschluss wird der Frühstücksspeck für ca. 2 Tage kalt über schwelendem Buchenholz geräuchert.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	Natriumascorbat (E301)
Säuerungsmittel	
Antioxidationsmittel	
Konservierungsstoff	
Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat (E621)
Emulgator	
Farbstoff	

Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle 'Zusatzstoffe'.

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.

Tipps für die Verwendung

Frühstücksspeck wird meist angebraten und mit Spiegelei, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat verzehrt. Er sollte vor allem mild und nicht zu salzig schmecken. Er wird auch verwendet als Belag für Pizzas und Flammkuchen sowie für Eintöpfe, Quiches oder Aufläufe.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Frühstücksspeck ist aufgrund seiner besonderen Herstellung, Reifung und ggf. Räucherung gut haltbar. In Scheiben geschnitten hält Frühstücksspeck im Kühlschrank in der Regel bei + 7 °C für 5 - 7 Tage frisch. Ganze Stücke sind deutlich länger haltbar und die mögliche Lagerzeit hängt stark vom Produkt ab. Durch die längere Lagerung trocknen jedoch die Schinken weiter ab, was die Qualität auch positiv beeinflussen kann. Die Schinken müssen aber trocken, luftig und kühl aufbewahrt werden. Manche Schinken sind dann durchaus mehrere Monate haltbar.