



## Gekochter Schinken

---

Gekochter Schinken ist aus der Keule des Schweins, also dessen hintere Körperpartie beziehungsweise Beckenregion. Regional wird er auch als Keule, Schlegel oder Hinterschinken (zur Unterscheidung von Vorderschinken) bezeichnet.

Der Schinken macht etwa ein Viertel des Gewichts einer Schweinehälfte aus.

Er kann in folgende vier Teilstücke zerlegt werden: Oberschale, Unterschale, Nuss und Hüfte. Daraus werden verschiedenen Arten von Schinken hergestellt je nach Region und Betrieb.

Kochschinken wird in der Regel mittels eines Spritzverfahrens mit einer acht- bis zwölfprozentigen Salzlake gepökelt.

Durch verschiedene Gar- und Räuchertechniken erzeugt man im Anschluss an das Pökeln diverse Geschmacksrichtungen, wie zum Beispiel:

\***Schwarzgeräuchertes**, dieses wird stark geräuchert, oft mit Wacholder.

\***Nusschinken** wird zuerst geräuchert und dann bei niedriger Temperatur trocken gegart.

\***Unser Hausschinken** wird zuerst gekocht, um ihn saftig zu halten.

\***Rosmarinschinken** erhält eine Dekorwürzung mit Rosmarin.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

[www.metzgerei-lutz.com](http://www.metzgerei-lutz.com)