Pastrami selbst Kaltgeräuchert

Pastrami bezeichnet ein geräuchertes und gewürztes Stück Fleisch, meist „rotes“ Fleisch (häufig das Schulterstück vom Rind, in den USA meistens Rinderbrust), das in dünnen Scheiben als Brot- oder Sandwichbelag verzehrt wird.

Pastrami ist vermutlich zum Ende des 19. Jahrhunderts aus Rumänien über die jüdische Küche in die USA eingeführt und dort sehr populär geworden. In den USA wird Pastrami in zwei Varianten angeboten. Pastrami New York Style ist üblicherweise schärfer gewürzt als das mildere Pastrami American Style.

Pastrami Kaltgeräuchert

1 Kg Tafelspitz

10g Koriander
10g Traubezucker
12g Pfeffer
30g Pöckelsalz

Das Fleisch muss sauber Pariert werden sodass weder Fett oder Silberhäute vorhanden sind. Die groben Gewürze fein Mörsern. Alle Gewürze miteinander vermischen. Das Fleisch mit dieser Gewürzmischung einreiben.

Das Fleisch in einen Passend großen Vakuumbeutel legen. Falls noch etwas von der Gewürzmischung übriggeblieben ist, kann dieses mit in den Beutel getan werden. Den Beutel

mit dem Fleisch in den Vakuumierer legen und die Luft herausziehen.

Jetzt muss dieser Vakuumbeutel für ca. 14 Tage in den Kühlschrank gelegt werden. Das Paket bitte jeden Tag einmal wenden, damit sich die gebildete Flüssigkeit verteilen kann.

Nach den 14 Tagen des Pöckels muss das Fleisch und die Gewürze unter fließendem Wasser gründlich Abgespült werden.

Bevor es an das Räuchern geht muss der Tafelspitz noch 24 Stunden lang trocknen.

Jetzt bekommt das Fleisch noch eine Gewürz Ummantelung bestehend aus:

10g Knoblauch, 10g Koriander, 10g Weißer Pfeffer, 5 g Zucker.

Den Jäger Sparbrand befülle ich mit ca. 140g Buchenholz Räuchermehl vom Type 3. Das Räuchermehl leicht Andrücken. Da ich in einem Pappkarton Räuchere habe ich den Sparbrand in eine Porzellan Auflaufschale gestellt. Ein Räuchervorgang Dauert ca. 14 Stunden.

Der letzte Arbeitsschritt ist das Erhitzen im Backofen. Den Backofen habe ich auf 100°C Aufgeheizt. Das Pastrami bleibt bis zu einer Kerntemperatur von ca. 65°C im Backofen. Das Dauert ungefähr 1,5 Stunden. Jetzt nur noch Auskühlen lassen und man kann diesen tollen Aufschnitt Genießen.