

# Schweinefilet als Schinken

---

40 Gramm NPS  
2 Gramm Pfeffer  
0,5 Gramm Rosmarin getrocknet  
2 Gramm Puderzucker  
1 Gramm Senfmehl  
ein paar Wacholderbeeren  
ein paar Korianderkörner  
Bunte Pfefferkörner grob geschrotet

Pro Kilo Schweinefilet

bis auf den Bunte Pfeffer die Lende mit den Gewürzen einreiben.  
Die Lende in eine Vakuumsäge packen und den Rest der Gewürze dazu tun.

6-7 Tage im Kühlschrank pökeln.

danach aus der Tüte befreien und sehr vorsichtig abwaschen und trockentupfen, dann ca. 2 Tage zum  
durchbrennen aufhängen.

2x je 20 Stunden kalt räuchern (mit einer Pause dazwischen)