

# SELCHANLEITUNG

Die  
Arbeitsschritte  
vom Suren bis  
zum Selchen

**01** Fleisch nach Belieben  
in Stücke schneiden.



**02** Für das Suren wird ein  
auslaufsicherer Behälter benötigt.

**03** Mit der selbst gemachten Gewürzmischung schmeckt's noch besser.  
Knoblauch, Pfeffer, Pökelsalz, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zerstoßen  
um natürliche Aromen zu entfalten. Pro kg Fleisch 3 dag Gewürzmischung.

**04** Zur Konservierung (Trockensalzung) die  
Fleischstücke mit der Würzmischung gut  
einreiben, mithilfe einer Fleischnadel eine  
Spagatschlaufe binden und dicht  
aneinander in den Surbehälter schichten.



**05** Die Fleischstücke mit einem Tuch  
dicht abdecken.

**06** Den Surbehälter gekühlt lagern und das Fleisch nach 1 Woche wenden.



**07** Je nach Größe des Fleischstücks ca. 2-3 Wochen lagern und entsprechend wenden.



**08** Den Räucherofen mit Sägespänen oder Buchenholzmehl leicht anheizen bis es schwach und gleichmäßig glimmert. **PENNY** Fleischexperten-Tipp: Für typischen Rauchgeschmack einen kleinen Wacholderzweig belegen.

**09** Das Selchfleisch am Spagat im Räucherofen für ca. 5-7 Tage hängen lassen, je nach gewünschter Rauchgeschmack-Intensität. Die Temperatur darf 40 °C nicht überschreiten.

**DER RÄUCHEROFEN IST SAISONAL BEI PENNY ERHÄLTICH UND EIGNET SICH EBENSO HERVORRAGEND ZUM RÄUCHERN VON FISCHEN.**

