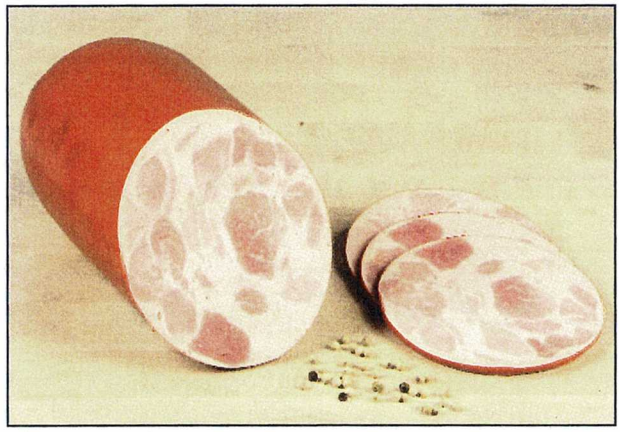
Bierschinken

Ähnliche Produkte:



Beschreibung

Der Bierschinken erhielt seinen Namen vom Schinken, der einst in dunkles Lagerbier eingelegt, gepökelt und anschließend geräuchert und dann oft gebraten wurde. Der Bierschinken zeichnet sich durch ein angenehmes Pökelaroma aus, das durch die Schinkeneinlage erreicht wird. Je nach Rezeptur enthält der Bierschinken bis zu 60 % magere gewürfelte Schinkenstücke. Gewürzt wird der Schinken mit Pfeffer, Mazis, Ingwer, Koriander und Kardamom. Das beste Aroma entfaltet der Bierschinken in zart aufgeschnittenen, dünnen Scheiben.

Typische Rezeptur*

60 % Schweineschinkenfleisch, 16 % Schweineschulter, 8 % magerer Schweinebauch, 8 % Eisschnee, 4 % Backen, 4 % Schinkenfett

Würzung: Weißer gemahlener Pfeffer, Mazis, Ingwer, Koriander, Kardamom

Weitere Zutaten:

Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E 250): 1,6 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

ggf. Buchenrauch, Zusatzstoffe**

* Hauseigene Rezeptur kann hiervon abweichen

** 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 und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Anteil am Tagesbedarf (%) *
Energie	181,8 kcal	109,1 kcal	5,5
Eiweiß	16,8 g	10,1 g	20,2
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	12,1 g	7,3 g	10,4
Vitamin A	4,0 µg	2,4 µg	0,3
Vitamin B_1	0,7 mg	0,4 mg	38,2
Vitamin B_2	0,2 mg	0,1 mg	7,7
Vitamin B_{12}	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	0,9 mg	0,5 mg	3,7

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Rezeptur. Durch die handwerkliche Herstellung können sich Abweichungen ergeben.

Die Angaben für die Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

* prozentualer Anteil am empfohlenen Tagesbedarf. Der Tagesbedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit. (Energie, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett: Tagesbedarf einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität)

Typische Herstellung

Bei Bierschinken wird 2 Tage vor der Herstellung das magere Schweineschinkenfleisch für die Einlage gewürfelt, gepökelt und gewürzt. Am Herstellungstag wird das ausgesuchte und sorgfältig von Sehnen befreite Fleisch im Fleischwolf vorzerkleinert. Bei traditioneller Herstellungsweise wird aus geschmacklichen Gründen und um eine kräftige Wurstfarbe zu gewährleisten, ein Teil des Schweinefleisches durch Jungrindfleisch ersetzt. Anschließend wird das vorgewolfte Fleisch mit dem Pökelsalz, den Gütezusätzen, dem Eisschnee („Schüttung") und den Gewürzen zu einem glatten und homogenen Wurstteig („Brät") auf eine Endtemperatur von 16 °C zerkleinert („ausgekuttert"). Die Schüttung verhindert die unerwünschte Erhitzung des Bräts und gewährleistet die Saftigkeit und den Biss der Brühwurst.

Anschließend werden die vorbereiteten Schinkenwürfel in das feine Wurstbrät eingearbeitet. Bierschinken wird in weite Mitteldärme vom Rind oder in Hüllen gefüllt, traditionell über Buchenholz goldgelb geräuchert und im offenen Kessel oder bei feuchter Hitze in der Garkammer gebrüht. Gelegentlich wird Bierschinken auch gebacken. Zum Abschluss wird der frische Bierschinken im Wasserbad oder unter Berieselung schnell abgekühlt.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	E 450 ~~E 300/E 301~~
Säuerungsmittel	E 330
Antioxidationsmittel	E 300/E 301
Konservierungsstoff	E 250
Geschmacksverstärker	E 621
Emulgator	E 471
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

Bierschinken ist der König der Brühwürste und wird meist fein aufgeschnitten. Er schmeckt besonders zu frischem Mischbrot, knusprigem Weißbrot oder als Auflage für Brötchen. Obwohl er Bierschinken heißt, passt er ganz ausgezeichnet zu allen Getränken und scharfen Sachen.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Um den vollen Geschmack und das feine Aroma zu erhalten, sollte Bierschinken kalt gelagert und möglichst frisch verzehrt werden. In Scheiben geschnitten ist Brühwurst im Kühlschrank in der Regel bei + 5 °C für 3 - 5 Tage haltbar. Ganze Stücke können bei + 5 °C ca. 5 - 7 Tage, bei + 7 °C ca. 4 Tage gelagert werden. Austrocknen und Aromaverlust wird durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen vermieden.