

Serrano Schinken mit Fuß

Die Kunst des Schinkenschneidens



Desde 1952

Serrano Schinken mit Fuß ist in Spanien traditionell sehr beliebt. Er wird von Hand in zarte Scheiben aufgeschnitten. Campofrío garantiert Ihnen besten Geschmack und ausgezeichnete, spanische Original-Qualität.



Bitte beachten Sie:

Wenn Sie den Schinken nicht in kurzer Zeit, d.h. innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen, empfehlen wir, nicht die ganze Fettschicht zu entfernen. Entfernen Sie nur das Fett von dem Bereich, den Sie aufschneiden möchten.

Zur Vorbeugung von Unfällen bitte den Schinken erst dann anschneiden, wenn er sicher auf dem Holzgestell befestigt ist. Beim Aufschneiden des Schinkens führt eine Hand das Messer, die andere Hand hält die Klaue. Der Schnitt erfolgt immer von der Klaue in Richtung Spitze, also von oben nach unten.

Damit der Serrano Schinken sein volles Aroma entfalten kann, sollten kleine und möglichst dünne Scheiben aufgeschnitten werden. Richten Sie die Schinken zum Servieren auf einem Teller an, dabei sollte ein Überlappen der Scheiben vermieden werden.

Anleitung für den Aufschnitt des Schinkens

- 1 Als erstes wird der Campofrío Serrano Schinken in den Schinkenhalter aus Holz, den „Jamonero“, eingespannt. Achten Sie darauf, dass die Klaue nach oben zeigt. Nachdem der Schinken im Gestell befestigt ist, machen Sie ungefähr 2 cm unterhalb der Gelenkbeuge einen tiefen Schnitt in das Bein.
- 2 Anschließend entfernen Sie soviel Fett und Schwarte, bis der Schinken sichtbar wird. Dazu schneiden Sie beim ersten Anschnitt eine ca. 3 cm dicke Scheibe von der Oberfläche ab. Bewahren Sie diese Kappe zur Abdeckung des Schinkens auf (siehe auch Punkt 7). Je nachdem, wie viel Schinken Sie aufschneiden möchten, entfernen Sie danach ein Stück der seitlichen Schwarten. Wir empfehlen, zunächst nur ca. 1 cm zu entfernen. Je mehr Schinken aufgeschnitten werden soll, desto tiefer schneiden Sie die Rinden von den Seiten herunter.
- 3 Der Serrano Schinken wird in kleine, hauchdünne Scheiben geschnitten. Der Schnitt erfolgt dabei von der Klaue in Richtung Spitze (von oben nach unten). Die Schnittfläche sollte so gerade wie möglich sein, damit keine ausgehöhlten Stellen entstehen.
- 4 Wenn Sie auf den Knochen stoßen, schneiden Sie direkt um den Knochen herum und lösen das auf dem Knochen liegende Fleisch mit einem kurzen Messer aus.
- 5 Ist die Keule vollständig aufgeschnitten und nur noch der Knochen zu sehen, wird der Schinken im Halter gedreht, so dass nunmehr die Klaue nach unten zeigt und die Gegenkeule oben liegt. Wie in Punkt 1 beschrieben, erfolgt zunächst wieder ein tiefer Schnitt unterhalb der Gelenkbeuge, am besten mit einem kleinen Messer. Anschließend entfernen Sie die obere Schwarte und die seitlichen Fettschichten.
- 6 Auch von der Gegenkeule sollten nur hauchzarte Scheiben geschnitten werden. Die Scheiben von dieser Fläche sind ein wenig schmaler. Als letztes wird die Spitze aufgeschnitten. Ist nur noch der Knochen übrig, werfen Sie diesen nicht weg – er eignet sich ausgezeichnet als Basis für herzhafte Brühen oder Eintöpfe.
- 7 Sollten Sie den Schinken nicht vollständig aufschneiden, bewahren Sie ihn am besten unter einem Baumwolltuch an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf. Bedecken Sie die Schnittflächen des Schinkens mit der Schwarte, die Sie von der Oberfläche des Schinkens abgeschnitten haben. So vermeiden Sie das Austrocknen, und der Schinken bleibt saftig und aromatisch.

Reifeschimmel

Während der Reifezeit setzt beim Schinken ein bläulich-weißer Schimmel an. Dieser natürliche Schimmel ist für die Reifung erforderlich und bildet die Grundlage für den typischen Geschmack. Nach der Reifung wird der Schimmel entfernt und der Serrano Schinken mit einer Schmalzschicht überzogen. Da der Schinken aber auch danach weiter reift, kann eine erneute Schimmelbildung nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Obwohl der Reifeschimmel keinerlei Gesundheitsgefährdung darstellt, bitte nicht mitessen.

Der Reifeschimmel kann mit einem mit Olivenöl getränkten Tuch leicht entfernt werden. Auch nach dem Anschnitt ist eine erneute Schimmelbildung nicht zu vermeiden. Dies ist ein charakteristisches Qualitätsmerkmal und bedeutet, dass der Schinken weiter reift und an Geschmack gewinnt.

Die natürliche Bildung eines Reifeschimmels ist daher kein Grund zur Reklamation.

Alle Informationen zur Kunst des Schinken-Schneidens gibt es auch als Film unter www.campofrio.de

SPANISCH GENIESSSEN MIT CAMPOFRÍO SERRANO SCHINKEN