

# Westfälischer Knochenschinken g. g. A.



## Ein himmlischer Genuss

Die Schweinezucht in Westfalen reicht bis ins alte Germanien zurück. Von den prächtigen Schinken schwärmten schon die Römer. Das Schinkenland Westfalen ist die Heimat des Westfälischen Knochenschinkens, der seit 2013 das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ trägt. Er darf nur in den Regierungsbezirken Münster, Detmold und Arnsberg sowie in den benachbarten niedersächsischen Orten Schüttorf, Bad Bentheim und Salzbergen hergestellt werden.



## Tausend Jahre Handarbeit

Geschützt ist die traditionelle, mindestens tausend Jahre alte Herstellungsweise, bei der die ganze Hinterkeule samt Knochen nur von Hand gesalzen wird. Drei bis sechs Wochen lang werden die Schinkenkeulen dann regelmäßig in der Eigenlake umgepackt. Dabei kann das Salz auf natürlichem Weg das Fleisch und den Knochen durchdringen und dem Schinken langsam das Wasser entziehen. Erst dann wird er getrocknet und manchmal noch über Buchenholz geräuchert

## Viel Zeit für herzhaften Geschmack

So reift der Westfälische Knochenschinken g. g. A. mindestens sechs Monate und es entwickeln sich die typische dunkelrote Farbe und der charakteristische Geschmack – herzhaft, aber mild mit leicht nussiger Note. Die zeitlose Wertschätzung zeigt sich auch im Nordfenster der Soester Kirche „Maria zur Wiese“: Jesus und seine Jünger beim „Westfälischen Abendmahl“ mit Bier und westfälischem Schinken.

# Schinkenbegräbnis

## Zutaten

Für 4 Portionen:

400 g Reste vom

Westfälischen Knochen-  
schinken g. g. A.

50 g Schweineschwarte

150 g durchwachsener Speck

900 g Pellkartoffeln

300 g Zwiebeln

100 ml Milch

3 Eier

etwas schwarzer Pfeffer

etwas Salz

50 g Butter

evtl. Brühe (Instant)



## Zubereitung

Am Vortag Schinkenreste und Schwarten in kaltes Wasser legen und die Pellkartoffeln kochen. Am nächsten Tag Schinkenreste und Schwarten etwa 3 Stunden köcheln lassen. Nach erstem Aufkochen Eiweiß abschöpfen. Durchwachsenen Speck in separatem Topf ca. 1 Stunde köcheln lassen. Zwiebeln schälen, in Achtel schneiden, Kartoffeln klein würfeln. Schinken, Schwarten und Speck abgießen, etwas abkühlen lassen. Speckbrühe auffangen, evtl. mit (Instant)-Brühe auffüllen, beiseite stellen. Schinkenreste, Schwarten und Speck in Stücke schneiden, mit den Zwiebelstücken in gleichen Teilen durch den Fleischwolf drehen. Ausreichend große Auflaufform buttern, abwechselnd je eine Lage Kartoffelwürfel und Fleisch-Zwiebelmasse in gleicher Menge schichten, salzen und pfeffern, bis die Form voll ist. Eher mehr Pfeffer als Salz verwenden. Zum Schluss einen Teil der Speckbrühe mit Milch und Eiern verquirlen und über die Masse geben (kann bis kurz unter die letzte Lage stehen). Butterflocken aufsetzen und das Ganze 1 Stunde bei 220 °C Ober-/Unterhitze überbacken. Dazu passt ein einfacher Weißkohlsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette.

