

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.

Westfälischer Knochenschinken g. g. A. auf Kartoffelpuffer mit Petersiliensauerrahm

Zutaten

Für 4 Portionen:

250 g Westfälischer

Knochenschinken g. g. A.

600 g Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Ei

Pfeffer, Salz, Muskat

Butterschmalz

200 g Sauerrahm

einige Zweige krause Petersilie



Zubereitung

Kartoffeln schälen, in eine Schüssel reiben, auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die Flüssigkeit kurz stehen lassen, damit sich die Stärke absetzt, dann Flüssigkeit abgießen. Zwiebel schälen und reiben, Petersilie waschen und davon $\frac{2}{3}$ hacken. Knochenschinken in feine Streifen schneiden. Geriebene Kartoffeln, Zwiebeln und Ei zu der Stärke in die Schüssel geben und unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und 4 gleichgroße Kartoffelpuffer kross und goldbraun ausbacken, dabei mehrmals wenden. Sauerrahm mit der gehackten Petersilie mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten, Petersiliensauerrahm darauf geben und die Schinkenstreifen darüber verteilen. Mit Petersiliensträußchen garnieren.

