

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.

Westfälisches Kartoffelsüppchen mit Knochenschinken und Pumpernickel

Zutaten

Für 4 Portionen:

750 g Kartoffeln

1 Stange Lauch

2 große Möhren

¼ Knolle Sellerie

1 mittelgroße Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1 TL Majoran

1 ½ Liter Brühe (Instant)

5 Scheiben Westfälischer Knochenschinken g. g. A.

50 g Westfälischer

Pumpernickel g. g. A.

1 Bund krause Petersilie

3 EL Öl

150 g Sahne

Salz und Pfeffer

Muskat

Zubereitung

Kartoffeln, Sellerie und 1 Möhre grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und von der Lauchstange das Weiße in Ringe schneiden. Das Öl erhitzen und Kartoffeln und Gemüse gut anschwitzen.

Mit dem Majoran würzen und ca. 1 Minute weiter anschwitzen. Immer gut rühren, damit nichts ansetzt. Die Brühe aufgießen und bei mittlerer Hitze garen. Die zweite Möhre in kleine Würfel schneiden und bissfest garen. Den grünen Teil des Lauchs in feine Ringe schneiden. Sind die Kartoffeln weich, die Suppe fein pürieren und die Sahne zugeben. Jetzt die restlichen Möhrenwürfel, die Lauchringe und die gehackte Petersilie dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Westfälischen Knochenschinken kurz und kross anbraten dann zerbröseln und über die Suppe geben. Den Pumpernickel ebenfalls zerbröseln und über die Suppe geben.

