

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.

Pumpnickelauf mit Westfälischem Knochenschinken g. g. A. und Preiselbeermeerrettich

Zutaten

Für 2 Portionen

Pumpnickelauf:

100 g Brösel von Westfälischem Pumpnickel g. g. A.

2 cl Steinhäger g. A.

2 Eier

50 g Butter

50 g Zucker

20 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Rheinisches Zuckerrübenkraut g. g. A.

Preiselbeermeerrettich:

200 g Sahne

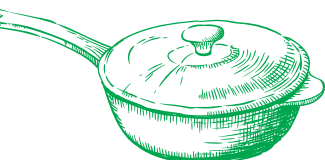
1 TL geriebener Meerrettich

1 EL ungesüßte Preiselbeermarmelade

Pro Person 1-2 Scheiben Westfälischer Knochenschinken g. g. A.

Zubereitung

Die Pumpnickelbrösel in Steinhäger einweichen. Die Eier trennen, Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Eigelb, Salz und Rübenkraut nach und nach zugeben und alles mit den eingeweichten Pumpnickelbröseln vermischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in gebutterte, mit Mehl ausgestaubte Auflaufförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30-35 Minuten backen. Die Sahne steif schlagen, Meerrettich und Preiselbeeren unterheben. Auf Tellern den Pumpnickelauf mit Knochenschinken und Preiselbeermeerrettich anrichten.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

