

Ihr Schinken aus dem Schinkenêum von Arnd Müller:

Eine kurze Anleitung zum Genießen



Schinken schätzt weder Licht noch Kälte und hat es gern luftig um sich herum. Also bitte nicht in den Kühlschrank legen, sondern – ohne Beutel oder Folie – bei Raumtemperatur verwahren, etwa in einem Römertopf oder einem Kochtopf.

Nach Erhalt bestreichen Sie den Schinken bitte dünn mit Distel-, Traubenkern- oder einem anderen neutralen Speiseöl, um ihn vor Schimmel und gegen Aromenverlust zu schützen. Den Ölfilm sollten Sie alle paar Tage erneuern.

Es gilt, vom Stück mit einem scharfen Messer kleine, feine Späne abzutrennen.



Unter Verzicht auf die Optik einer großen Scheibe erleben Sie so die höhere Geschmacksentfaltung. Und verwenden Sie unbedingt auch die Speckschicht – ohne sie entgeht Ihnen etwas.

Genießen Sie Ihren Schinken innerhalb von zwei, drei Wochen. In dieser Zeit entfaltet er die reiche Fülle seiner Aromen am besten. Haltbar ist er selbstverständlich weit darüber hinaus.

Mit besten Grüßen
aus Apen und Lüdinghausen!