

Kraftfleisch (Corned Beef)



Fleisch: Rindfleisch sehnenfrei, z. B. Rinderbrust. Für die 4 Gläser (350 ml) etwa 1 kg.

Das Fleisch wird kalt abgespült, abgetrocknet und in tennisballgroße Stücke geschnitten und 3 bis 4 Tage im Kühlschrank gepökelt.

Dazu stellt man eine Mischung aus Nitritpökelsalz und Zucker her.

Pro kg Fleisch sind es 40 bis 45g Pökelsalz und 5g brauner Rohrzucker.

Die Mischung wird gleichmäßig und allseitig über die Fleischstücke verteilt. Alles schön vermischen und in einen doppelten Einfrierbeutel geben. Die Luft heraus drücken und dicht verschließen.

Jeden Tag wird das Fleisch etwas massiert und gewendet. Beutel dabei NICHT öffnen!

Nach der Pökelperiode wird das Fleisch gegart. Dazu das Fleisch aus dem Gefrierbeutel nehmen und kalt abspülen.

In kaltem Wasser mit einem Suppengrün (3 Möhren, 1 Stange Porree, Sellerie) sowie 2 Zwiebeln ca. 2 Std. weich köcheln.

75% vom gegarten Fleisch wird in wolfgerechte Stücke geschnitten. Wollen mit 4 bis 5mm Scheibe.

25% werden in kleine, ca. 1cm große Stücke geschnitten (Einlage)

Jetzt wird aus dem Kochwasser vom Fleisch der Sud gekocht.
Die Sudmenge richtet sich nach der Menge des gekochten Fleisches.
Man sollte lieber etwas mehr kochen als zu wenig.
70% von der Fleischmenge reichen.

Gewürze pro Liter Sud:

3,0g Muskat

4,0g Zucker

5,0g Pfeffer

10 St. Nelken

8,0g Maggiwürze (bei Bedarf). Bitte hier nicht das Original nehmen. Es enthält jede Menge Geschmacksverstärker Natriumglutamat. Lieber ein kleines Fläschchen Speisewürze aus dem Bio-Laden holen.

Nach ca. 15 bis 20 min Kochzeit ist der Sud fertig.

Jetzt die Nelken entnehmen und je Liter mindestens 12 Blatt Gelatine zugeben und gut verrühren.

Das gewolfte Fleisch wird gründlich mit dem Sud gemischt. Nur so viel von dem Sud beigegeben, dass eine Masse wie relativ weicher Brei entsteht.

Jetzt kann in Sturzgläser abgefüllt werden.

Zuerst wenig, dann ein paar Stücke Einlagefleisch zugeben.

Dann wieder etwas Masse, dann wieder ein paar Stücke Einlagefleisch.

Also das Einlagefleisch gleichmäßig verteilen.

Für den kurzfristigen Verzehr genügt ein Abkühlen der Gläser und ein bis zwei Tage „Reifezeit“

Um das Kraftfleisch länger haltbar zu machen, kann man es selbstverständlich auch einkochen.

Einkochzeit ca. knappe zwei Stunden.

Dann langsam abkühlen lassen.

