

## Fleisch in Asche trocknen

von **bushcraftblank** » 8. Feb 2014

Heute möchte ich Euch zeigen wie man Fleisch mit Hilfe von Asche haltbar macht.

Das Aschetrocknen ist eine Art des Lufttrocknens. Am einfachsten geht das mit einem Schweinefilet.

Außerdem braucht man noch Frischhaltefolie, grobes Meersalz und Pfeffer.

Als erstes befreit man das Filet von Häutchen und Fett:



Dann schneidet man den Kopf und die Spitze ab um ein möglichst gleichmäßig dickes Stück Fleisch zu haben:



Als nächstes bestreut man das Filet mit grobem Meersalz,



wickelt es in Frischhaltefolie und legt es über Nacht an einen kühlen Ort (zB.: Kühlschrank).



### **Jetzt kommt der Teil mit der Asche:**

Das Schweinefilet war jetzt 20 Stunden in der Frischhaltefolie ( Es hat jetzt ca. 50 ml Wasser verloren.). Als nächstes muss man das Fleisch abwaschen und mit Pfeffer einreiben.



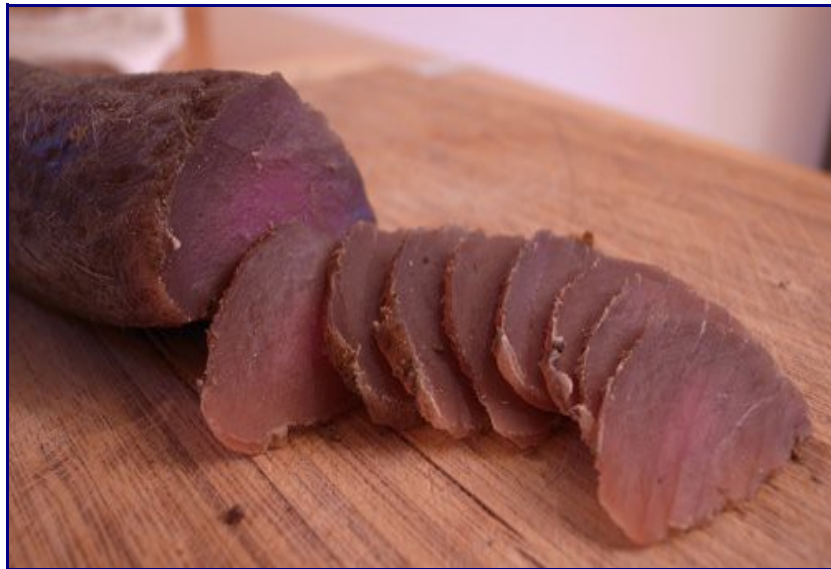
Jetzt legt man das Schweinefilet in einen Karton der zur Hälfte am besten mit Buchenasche gefüllt ist



und bedeckt es mit weiterer Asche:



Das ist das Ergebnis nach 12 Tagen:



Das Fleisch ist unglaublich zart und gerade so salzig, dass man nicht sofort nachtrinken oder was essen muss.( Das ist mir nämlich auch schon passiert ).

An der frischen Luft ist es mindestens 3 Wochen haltbar, wenn es einigermaßen kühl ist.

Ich hab aber auch schon mal ein Stück im Kühlschrank gefunden das mindestens 3 Monate alt war. Es war zwar schon ziemlich hart und salzig aber hat immer noch super geschmeckt.

Wenn man es länger in der Asche lässt wird es immer trockener und härter, obwohl ich glaube ,dass ab einem bestimmten Punkt nicht mehr viel passiert.

Das Fleisch ist noch nicht ganz trocken und besitzt noch etwas Restfeuchte aber nur noch sehr wenig.