

Kassler Hähnchen – Saftig, Zart & Rauchig ***

Kassler Hähnchen ist eine köstliche Kombination aus Pökeln und Räuchern, inspiriert vom klassischen Kassler Schweinefleisch. Das Fleisch bleibt durch das Pökeln saftig, während der Rauch ihm ein unvergleichliches Aroma verleiht. Dieses Rezept zeigt dir Schritt für Schritt, wie du ein perfekt geräuchertes Kassler Hähnchen zubereitest.



Zutaten (ca. 8 Schenkel)

Für die Pökellake:

- 3 Liter Wasser
- 300 g Pökelsalz (*Nitritpökelsalz*)
- 1 EL Zucker (*brauner Zucker oder Honig*)
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Senfkörner
- 2 Knoblauchzehen (*leicht angedrückt*)
- 1 TL Paprikapulver (*geräuchert*)
- 1 TL Zwiebelpulver

Für das Räuchern:

- Räuchermehl (*Buche oder eine Mischung mit Apfel- oder Kirschholz*)
- zerstoßene Wacholderbeeren oder Rosmarin für zusätzliches Aroma
- 1 EL Sonnenblumenöl (*zum Einfetten des Rosts*)

Zubereitung

1. Hähnchenschenkel vorbereiten

Die Hähnchenschenkel unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Überstehende Haut oder Fett bei Bedarf entfernen.

2. Pökellake herstellen & Hähnchenschenkel einlegen

- Das Wasser in einem großen Topf erhitzen und Pökelsalz, Zucker, Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Senfkörner, Knoblauch, Paprikapulver und Zwiebelpulver einrühren.
- Die Lake vollständig abkühlen lassen.
- Die Hähnchenschenkel in einen Behälter oder Vakuumbbeutel geben und mit der Lake bedecken.
- **Im Kühlschrank für ca. 3 Tage pökeln**, dabei täglich wenden, damit die Gewürze gleichmäßig einziehen.

3. Hähnchenschenkel trocknen lassen

Nach dem Pökeln die Schenkel aus der Lake nehmen, gründlich mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend **mindestens 6-12 Stunden an einem kühlen, luftigen Ort oder im Kühlschrank auf einem Rost trocknen lassen**, damit sich eine leicht

klebrige Oberfläche (*Pellicle*) bildet.

4. Den Räucherofen vorbereiten

- Den Räucherofen oder Smoker auf **90-100 °C** vorheizen.
- Das Räuchermehl mit Wacholderbeeren oder Rosmarin mischen und in die Räucherschale geben.
- Den Rost leicht einölen, damit die Hähnchenschenkel nicht kleben bleiben, falls ihr sie legen und nicht hängen möchtet.

5. Hähnchenschenkel heiß räuchern

- Die Schenkel von außen z.b. mit meinem Magic Dust einreiben
- Die Schenkel mit ausreichend Abstand auf den Rost hängen oder legen.
- Bei **90-100 °C für ca. 2-3 Stunden** räuchern, bis eine Kerntemperatur von **80-85 °C** erreicht ist.
- Nach der Hälfte der Zeit den Rauch kontrollieren und ggf. Räuchermehl nachlegen.

6. Ruhen lassen & servieren

Nach dem Räuchern die Hähnchenschenkel für ca. **30 Minuten ruhen lassen**, damit sich die Säfte im Fleisch verteilen. Danach warm mit Beilagen wie Sauerkraut und Kartoffeln genießen oder abgekühlt oder als herzhafter Brotbelag servieren.

Tipps für das perfekte Kassler Hähnchen

Gleichmäßiges Pökeln: Die Schenkel regelmäßig in der Lake wenden, damit sie überall gleichmäßig durchziehen.

Geduld beim Trocknen: Eine gute Trocknungsphase sorgt für eine bessere Rauchhaftung und intensiveres Aroma.

Rauchholz wählen: Buche sorgt für ein klassisches Aroma, Apfel- oder Kirschholz bringen eine leicht süßliche Note.

Lagerung: Im Kühlschrank vakuumiert oder gut eingewickelt halten sich die Kassler Hähnchenschenkel bis zu 1 Woche, eingefroren mehrere Monate.

Viel Spaß beim Räuchern & Genießen! ☐☐☐

Revision #2

Created 14 June 2025 13:31:20 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 13:51:35 by PapaWehde