

Der Speck

Wenn früher nach alter Sitte im Winter ein Schwein geschlachtet wurde, dann war die Qualität des Bauch- und Rückenspecks von besonderer Bedeutung. Der begehrte Speck sicherte die Ernährung der Familie und war wichtiger Bestandteil der rustikalen Winterküche.

Früher war es sogar üblich, dass nach einer Hausschlachtung Freunde und Familie bei einem sonntäglichen Besuch die Qualität der Würste und insbesondere des Specks einer kritischen Betrachtung unterzogen.



Der Speck vom Bunten Bentheimer Schwein gilt heute als Spezialität, weil sonst fast kein im Handel erhältliches Stück Rückenspeck mehr von einem in Deutschland aufgezogenen Schwein stammt. Fast immer wird dieser Rückenspeck aus Italien oder Spanien importiert. Ein modernes, in einem Maststall aufgezogenes „Hybridschwein“ darf keinen Rückenspeck mehr besitzen, weil es sonst nicht den Ansprüchen der Schlachthöfe (definiert in sog. „Masken“) entspricht.

Speck ist nicht gleich Speck ... je nachdem, von welchem Stück der Speck stammt, spricht man von grünem, fettem, Bauch- oder Schinkenspeck.

Grüner Speck

Ist der rohe, frische und ungesalzene Rückenspeck. Er dient zum Auslegen von Pastetenformen oder man verwendet ihn zum Umwickeln von besonders zartem und magerem Fleisch oder Fisch. (Man nennt dies Bardieren).

Schneidet man frischen Rückenspeck in kleine Würfel und lässt ihn langsam aus, entsteht aromatisches Griebenschmalz. Grieben sind die ausgelassenen Reste des ausgelassenen Specks (wenn Sie diese mit süßem Obst schmoren, erhalten Sie eine raffinierte Beilage).

Fetter Speck

Dies ist der roh gesalzene, luftgetrocknete oder auch geräucherte Rückenspeck. Man verwendet ihn zum Bardieren, Kochen, Auslassen (z.B. für Bratkartoffeln), zum Füllen von Rinderrouladen oder zum Braten. In dünne Scheiben geschnitten und gesalzen ist er eine deftige Brotaufgabe, die in Süddeutschland und Tirol ein fester Bestandteil der Vesper ist. In Italien gilt er als absolute Spezialität.

Man verwendet dabei nur den oberen, besonders festen Teil des Rückenspecks, direkt unter der Schwarte. Gewürzt mit aromatischen Kräutern, Gewürzen oder Knoblauch. Der Speck ist reinweiß bis zart rosa.

Schinkenspeck

Stammt aus der Hüfte des Schweins und sehr fleischig. Meistens wird er gepökelt und luftgetrocknet oder geräuchert angeboten.

Frühstücksspeck

Ist der in dünne Scheiben geschnittene Bauchspeck. Verwendet wird er zum Kurzbraten (Bacon), zum Bardieren oder als Brotaufschnitt.

Bauchspeck

Ist durchwachsen und je nach Größe und Gewicht des Schweins mehr oder weniger fett. Er wird luftgetrocknet oder auch geräuchert. Er stammt vom Bauch des Schweins und eignet sich zum Braten oder Kochen. Er gibt Eintöpfen ein besonders kräftiges Aroma.

Richtig aufbewahren und lagern:

Guter Speck ist immer reinweiß mit einem zartrosa Kern. Wenn Speck gelblich verfärbt ist, dann wurde er falsch gelagert und schmeckt ranzig.

Aufbewahren sollten Sie Speck möglichst am Stück kühl und trocken. Vor dem Verzehr verwahren Sie ihn für ein paar Stunden bei Zimmertemperatur – dann entfaltet er sein volles Aroma.

Probieren Sie doch mal unseren leckeren Rezepttip:

Speckkartoffeln

für 4 Personen:

- 500 g geräucherten Bauchspeck,
- 800 g Kartoffeln, 2 große Zwiebeln,
- 1 großes Bund glatte Petersilie

Den Speck in mundgerechte Streifen schneiden und in 500 ml Wasser aufkochen. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in eine Auflaufform geben.

Die Zwiebeln abziehen, in Ringe oder grobe Würfel schneiden und auf die Kartoffeln geben. Den Speck mit dem Kochsud darüber geben und im Backofen etwa 45 Minuten garen. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und hacken.

Vor dem Servieren die Petersilie großzügig über die Speckkartoffeln geben.



Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor

www.hof-hopkes.de

