

# Pork Jerky vom Leistenfleisch

Ein einzigartig geschmackvoller Fleischgenuss, eine Exklusivität und Rarität unter den Trockenfleischsorten.

- 400g Lendenfleisch in kleinere Stücke geschnitten
- 1/2 TL Salz, 4g
- 1 TL Kubebenpfeffer, im Mörser gebrochen
- 1 TL weisser Pfeffer, im Mörser gebrochen

Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen. In einer Schüssel mit Salz und den Pfeffersorten vermischen.

Die Fleischstücke auf eine Kuchengitter über einem mit Backpergament belegtem Ofenblech platzieren.

Die Fleischstücke, je nach Durchmesser, während 4–5 Std. bei 80°C Umluft trocknen lassen. Kleinere Stücke, die sich trocken anfühlen können, früher aus dem Ofen genommen werden.

Das Trockfleisch gekühlt aufbewahren. Offen im Kühlschrank gelagert trocknet das Fleisch noch weiter. Zugedeckt bleiben die Stücke etwas elastisch. Innert 14 Tagen aufbrauchen oder tiefgekühlten für den späteren Verbrauch.

## Tipp

Fleisch von Rand des Zwerchfelles kann im Angebot eines Grossverteilers als Tierfutter in der Fleischabteilung gefunden werden. Dieses Fleisch ist vom Fleischschauer kontrolliert bankwürdig und allem anderen Fleisch im Angebot einer Metzgerei ebenbürtig.