

SRAL REGÄJ

# BEEF JERKY SELBST GEMACHT



DO IT YOURSELF RATGEBER

# Vorwort

Vielen Dank erst einmal, dass Sie sich für mein kleines Buch über Beef Jerky entschieden haben. Doch bevor Sie loslegen ein kleiner Hinweis. Bitte beachten zwei grundsätzliche Regeln, damit Sie auch Spaß an Ihrem Beef Jerky haben.



**Regel 1:** Im eigenen Interesse und derer, denen Sie Ihr Beef Jerky anbieten, sollten Sie bei der Zubereitung auf maximale Sauberkeit und Hygiene achten. Es wird mit rohem Fleisch gearbeitet, was bei falscher Behandlung in der Zubereitung durchaus schnell verderblich sein kann. Diese Regel sollten Sie beherzigen, geht es letztlich um die individuelle Gesundheit und allein Sie tragen dafür die Verantwortung!



**Regel 2:** Der eigene Geschmack entscheidet. So haben Zubereitungen Eingang in dieses kleine Büchlein gefunden, die mir persönlich schmecken. Da die Geschmäcker bekanntlich durchaus sehr verschieden sind, wäre es großer Zufall, wenn Ihnen all das Vorgestellte schmecken sollte, Sie also meinen Geschmack teilen. Die Wahrscheinlichkeit, dass es bei einigen oder vielen Geschmacksrichtungen andere Meinungen gibt, ist hingegen groß.

Seien Sie kreativ, probieren Sie eigene Gewürzkombinationen und Zubereitungen aus. Ehrlicherweise ist es für mich insbesondere das Experimentieren, was den meisten Spaß bereitet. Nicht alles gelingt perfekt, aber wenn's dann mal so richtig gut schmeckt, ist das ein wahrliches Erfolgserlebnis.

Silberberg, 2020

Sral Regäj

## Inhaltsverzeichnis

Das Fleisch  
Das Fleisch einfrieren?  
Die Fleischbearbeitung  
Geschmackssache Gewürze  
Das Marinieren  
Das Dörren  
Das Räuchern  
Der Finale Zuschnitt  
Meine Lieblings Beef-Jerky´s  
Beef Jerky "Meer"  
Beef Jerky "Pfeffer & Salz"  
Beef Jerky "Soja"  
Beef Jerky "Soja& Honig"  
Beef Jerky "Chili"  
Beef Jerky "Süss-Sauer"  
Beef Jerky "Kaffee"  
Beef Jerky "Geräuchert"  
Beef Jerky „Worcester“  
Beef Jerky „Knoblauch“  
Beef Jerky "Bier"  
Beef Jerky "Rotwein"

## DAS FLEISCH

Nun es gilt auch beim Beef Jerky, wie bei vielen anderen Lebensmitteln, dass die Qualität der Zutaten maßgeblich die des Ergebnisses beeinflusst. Neben den Marinaden und Würzungen hängt die Qualität des Beef Jerky's insbesondere vom verwendeten Fleisch und seiner Bearbeitung ab.



Nicht jeder kennt sich gut bei Fleisch aus. Mein erster Tipp ist ziemlich simpel. Einfach fragen. Ich empfehle den Metzger Ihres Vertrauens. Weihen Sie ihn ein, wofür Sie genau das Fleisch verwenden wollen. Er kann Ihnen sicher geeignete Fleischstücke empfehlen. Nach meiner Erfahrung sind die Metzger sogar am Thema interessiert beziehungsweise sagen, dass sie Kunden haben, die Beef Jerky selbst herstellen und dafür bei ihnen Fleisch kaufen.

Mit dem Metzger meines Vertrauens diskutiere ich regelmäßig über neue Ideen oder die letzten „Experimente“. Auch lasse ich mir in der Regel das Fleisch direkt so schneiden, dass ich mit der Weiterbearbeitung weniger Aufwand habe. Ein größeres Stück zu kaufen funktioniert auch. So habe ich mir anfangs das Fleisch komplett selbst zugeschnitten.



Inzwischen habe ich den Aufwand deutlich reduziert und verwende in der Regel „Rouladenfleisch“ sehr dünn geschnitten. In der Metzgerei kann auf der Schneidemaschine eine sehr feine Einstellung gewählt werden, was von großem Vorteil ist. Aber auch das ein oder andere Stück Rindfleisch im Angebot ist sehr gut geeignet. Der Vorteil liegt darin, dass das Fleisch für die Beef Jerky-Zubereitung sehr gleichmäßig dünn ist und ideal für die weitere Bearbeitung.



Im Übrigen herrscht ab und an der „Irrglaube“, dass man am besten Filet verwenden sollte. Meiner Erfahrung nach ist dem gar nicht so. Zum Glück, denn die preislichen Unterschiede zwischen Filet und anderen Partien vom Rind sind deutlich. Allerdings sollte man darauf achten, dass das Fleisch nicht allzu große Fettanteile aufweist, also kaum marmoriert ist, denn dann wird die Trocknung später insbesondere bei niedrigen Temperaturen kaum das gewünschte Ziel erreichen. Das abgebildete Stück wäre eher ungeeignet.