

Würzige Trockenfleischhappen

Biltong ist vielleicht die einfachste Art der Fleischtrocknung überhaupt und gelingt ohne große Vorkenntnisse auf Anhieb, wenn man sauber und hygienisch arbeitet



Biltong ist das afrikanische Pendant zum amerikanischen Jerky. In Südafrika gibt es Fleischer, die sich ausschließlich der Herstellung von Biltong widmen. Und es gibt hier auch spezielle Biltong-Verkaufsstellen – so beliebt sind die würzigen Trockenfleischhappen hier. Ja, es gibt sogar ungewürztes Biltong, das für Babys, Kleinkinder und Allergiker gedacht ist. Im Gegensatz zum Jerk wird das Biltong-Fleisch nicht im Dörrautomaten oder an der Luft getrocknet, sondern in sogenannten Biltong-Boxen, die entweder aus zusammengenagelten Spanplatten bestehen (Bauanleitungen für eine solche Biltong-Box kursieren beispielsweise im Internet),

auch einfache Plastik-Container sein können oder in edlen Versionen in Form von Glasvirtinen daherkommen – was die Sache sehr exklusiv und elegant erscheinen lässt und fast den Eindruck von „Dry-Aging“ vermittelt.

400-jährige Geschichte

Jedenfalls kann Biltong auf eine mehr als 400-jährige Geschichte zurückblicken und gehört damit zu den traditionellsten Produkten des afrikanischen Kontinents. Das Wort stammt aus dem Dialekt der Buren und beschreibt mit dem „bil“ das Stück Fleisch von der „Pobacke“, also der oberen Keule und mit „tong“ ist der streifenförmige Fleisch-Zuschnitt gemeint. Biltong ist vielleicht die einfachste Art der Fleischtrocknung überhaupt und gelingt ohne große Vorkenntnisse auf Anhieb, wenn man sauber und hygienisch arbeitet.

Biltong kann aus allen möglichen Tieren hergestellt werden, am üblichsten sind Rind, Büffel, Lamm, Hammel und Ziege, aber auch Kudu, Antilopen, Strauß, Impala, Zebra, Springbock, Pferd, Gemsbock, sämtliches Rotwild u.v.a.m. Moderne Varianten werden zudem aus Huhn, Pute, Schwein, Kalb, Ente, Fasan und Exoten wie Krokodil hergestellt.

Biltong und Bier

Biltong und Bier in Kombination gehören unabdingbar zum südafrikanischen Lebensgefühl und sind ein gutes Beispiel dafür, dass der Genuss keine Rassentrennung kennt.

Daneben wird Biltong in unzähligen Rezepten verarbeitet – am beliebtesten ist die Kombination mit Ei, aber auch Biltong als Suppeneinlage, als Würze für Eintöpfe oder auch fein gehackt auf ein warmes Butterbrot gestreut, sind Klassiker der südafrikanischen Küche.

Es ist leicht vorstellbar, dass sich im Laufe der Zeit unzählige Biltong-Rezepte herauskristallisiert haben, doch letztlich

basieren alle auf zwei grundlegenden Rezepten: die erste Variante nennt sich „Seasoned Biltong“ und entspricht mehr oder weniger der Trocken-Pökelung, die zweite Variante wird „Marinated Biltong“ genannt und basiert auf der Nass-Pökelung. Typisch für beide ist aber die Verwendung von Essig, der nicht nur als Konservierungsmittel dient, sondern auch für den typischen Geschmack sorgt und zudem die Fleischfarbe dahingehend beeinflusst, dass sie in ein tiefes schwarz mutiert.

Die afrikanischen Völker werden aber nicht müßig, darauf hinzuweisen, dass sie selbst auch eine Variante des Biltong kennen, die viel älter ist als die heute geläufigen. Denn auch sie stellten einfaches Trockenfleisch her, indem gesalzene Fleischstücke schlicht und einfach an der Luft getrocknet wurden.

Das Fleisch

Zu beachten ist eigentlich nicht sehr viel, außer die zwei folgenden Punkte: das Fleisch muss vollkommen fettfrei sein (genausowenig dürfen Fette/ Öle etc. für die Marinade verwendet werden) und die Fleischstreifen müssen immer längs zur Faser geschnitten worden sein. Optimal geeignet sind Fleischstreifen von 3 bis 5 cm Breite, etwa 20 bis 30 cm Länge und einer Dicke von maximal 1 cm – wobei man schon darauf achten sollte, dass alle Fleischscheiben ziemlich gleich dick sind, denn die Dicke bestimmt die Trocknungsdauer.

Das Trocknen

Wie schon angesprochen, erfolgt die Trocknung entweder direkt an der frischen Luft, wie es die afrikanischen Urvölker getan haben oder – was wesentlich hygienischer und lebensmittelgerechter ist – in einer speziellen Biltong-Box. Zum Aufhängen zieht man einfach einen Spagat durch ein Ende der Fleischscheibe oder man hängt die Fleischlappen auf kleinen Haken auf.

Wichtig ist in jedem Fall, dass das trocknende Fleisch luftig hängt – die Temperatur spielt dabei keine große Rolle. Man könnte das Fleisch auch auf einer Wäscheleine auf dem Dachboden aufhängen oder – wenn es nicht zuviel Ungeziefer gibt (wobei diese das Fleisch wegen dem verwendeten Essig ohnedies meist meiden) – sogar auf dem Balkon.

Wenn man vorhat, mehr Biltong herzustellen, dann könnte man auch einen kleinen Raum dafür umfunktionieren, den man mit Holz auskleidet, mit einem Ventilator ausstattet und dafür sorgt, dass ein leichter Luftzug möglich ist.

Im Laufe der ersten Woche wird das Fleisch bereits sehr viel dunkler, bei manchen Fleischsorten sogar bereits schwarz. Idealerweise bildet sich an der Oberfläche ein feiner Schimmelbelag – keine Sorge, es handelt sich dabei um gewünschten Edelschimmel, ein absolutes Qualitätsmerkmal. Sollte sich dieser Schimmel nicht bilden, ist das auch kein Grund zur Panik.

Nach rund einer Woche ist das Fleisch „demy cured“ (halb gereift) und damit ungefähr drei Monate haltbar. Diese Variante wählt man, wenn das Trockenfleisch zum puristischen Verzehr gedacht ist, denn dafür perfektes Biltong ist außen hart und fast schwarz, dabei aber rötlich und nicht vollkommen ausgetrocknet im Inneren.

Nach 2 bis 3 Wochen ist es „dry“ und vollkommen durchgetrocknet. Derartiges Biltong ist gute 2 Jahre haltbar, aber zum puristischen Verzehr kaum geeignet, weil es fast steinhart ist. Solches Biltong eignet sich aber hervorragend für Suppen, Saucen, Eintöpfe oder auch zum Hobeln über Eierspeise, Pasta & Co.

Seasoned Biltong

Die traditionelle Pökelmischung besteht aus 100 Gramm Pökelsalz, 50 g braunen Zucker, 1 bis 2 Esslöffel (EL) Natron und

1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen. Dazu Gewürze nach Belieben: gemahlener Koriander ist Pflicht, außerdem kann man Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, gemahlene Lorbeer usw. dazu geben.

Die Zutaten für die Pökelmischung vermengen – für wieviel Fleisch diese reicht, hängt vom Pökelsalz ab (nach Packungsangabe richten). Das in Streifen geschnittene Fleisch wird zunächst in Essig getunkt und anschließend mit der Pökelmischung bestreut und im Kühlschrank mindestens 2 bis 3 Tage reifen gelassen (man kann es bis zu 14 Tage pökeln). Das Fleisch anschließend einfach zum Trocknen in eine Biltong-Box hängen und dort 2 bis 4 Wochen abtrocknen lassen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at