

SCHWEINESCHLACHTUNG NACH TRADITIONELL, RUMÄNISCHER ART

Will man die Haut des Mangalitza Schweins für Speck oder Braten weich erhalten, empfiehlt sich ein in Rumänien übliches Schlachtverfahren:



Das Schwein wird zunächst nach den üblichen Methoden mittels Bolzen- oder Kugelschussapparat betäubt und anschließend entblutet. Nach dem Ausbluten wird das Schwein in Stroh gebettet und jeweils auf der rechten und linken Seite liegend abgebrannt. Dabei wird reichlich Stroh unter die Achseln gebracht. Bauch und Hinterteil sollten dem Feuer nicht zu stark ausgesetzt werden.



Danach schabt man die Reste des Fells ab. Mit einem Gasbrenner wird nun die Haut aufgeblasen und erneut abgeschabt bis die gesamte Oberfläche gelblich weiß und weich erscheint. Anschließend wird das Schwein mit Wasser sauber geschrubbt und auf den Bauch mit angewinkelten Beinen gelegt. Der Schlachtkörper wird nun mit groben Salz und Maisgrieß eingerieben, nach zwei bis drei Minuten heiß abgespült, und mit einer Decke umhüllt. Nun kann das Schwein 20 Minuten ruhen. In dieser Pause wird nach Tradition mit Obstbrand auf die Seele des Schweins angestoßen.



Nach dem Abdecken wird laut rumänischem Brauch ein Kreuz in das Genick geschnitten, dieses mit Salz gefüllt und andächtig verharrt. Das Schwein soll liegend aufgebrochen werden, da beim Hängen die weiche Haut leicht reißt. Diese spezielle Art der Schlachtung ermöglicht das spätere Abziehen der Haut von der darunterliegenden Fettschicht. In Rumänien wird die in Streifen geschnittene Schweinehaut in Salzlake eingelegt und als Spezialität angeboten.