

Koldrøget Svinemørbrad

Koldrøget Svinemørbrad – Borniak UW-150

Ingredienser:

- Svinemørbrad
- Køkkensalt
- Nitritsalt
- Sukker

Saltlagen består af :

- 60 Gram salt (30 gram køkkensalt & 30 gram nitritsalt)
- 20 Gram sukker (Brun Farin – Alm sukker – Rørsukker – eller anden sukker)
- 1 Liter vand

Fremgangsmåde Saltning:

- Rens svinemørbraden for fedt -sener/hinder -og bimørbrad
- Læg dem i saltlage i 4 døgn
- Husk de skal være helt dækket at saltlagen også skal de stå på køl 4 døgn ved 5°
- Så skylles de hurtigt under koldt rindende vand og tørres i et viskestykke
- Evt. Trilles i de krydderier man nu vil og tørres

Fremgangsmåde Tørring:

- Når de er færdig saltet og skal de hænges til tørre i køleskab ved 5° i 2-3 døgn eller til de er helt tørre

Fremgangsmåde Tørring Borniak Røgeovn:

- Borniak røgeovn med blæseren der kan man hænge dem til tørring i 2-4 timer med blæser også begynde at røge dem

Fremgangsmåde Røgning med labyrint:

- Når de er tørre hænges de i røgeovnen og får 30-40 timers røg

Fremgangsmåde Røgning Borniak Røgeovn:

- Jeg giver mine mørbrad mellem 10 – 16 timer i min Borniak røgeovn

Modning:

- De kan straks spises
- 1 dag til 2 uger

