

Varmrøget Svinemørbrad

Ingredienser:

Svinemørbrad
Køkkensalt
Nitritsalt
Sukker

Saltlagen består af pr liter vand:

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 2 – 4 døgn
Husk de skal være helt dækket at saltlagen også skal de stå på køl ved 5°
Så skylles de hurtigt under koldt rindende vand og tørres i et viskestykke
Evt. Trilles i de krydderier man nu vil

Fremgangsmåde Tørring:

Når de er færdig saltet og skal de hænges til tørre i køleskab ved 5° i 3-4 døgn til de er helt tørre

Fremgangsmåde Tørring Borniak Røgovn:

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

Fremgangsmåde Røgning med labyrint:

Varm røgovnen op på 55°- 60° og smid røgsmuld på
Når der er en god røgtæthed hænges mørbraden ind og der røges 3-4 timer

Fremgangsmåde Røgning Borniak Røgovn:

Tænd for varmen og sæt den til 55°- 60°
Tænd for røggeneratoren
De skal nu røges i 3-4 timer

Modning:

De kan straks spises
1 dag til 2 uger

