

Varmrøget makrel

Varmrøget Makrel

Ingredienser:

- Makrel
- Salt
- Sukker
- Evt peber hvis man vil lave peber makrel

Klargøring af makrelen

Fremgangsmåde:

- Start med at klippe finner af (Behøver man ikke men jeg gør det, mange bruger dem til at trække i for at se om makrellen er færdig)
- Skær bugen op ned til gattet og tag indvolde ud
- Skær et snit på tværs ved hovedet / finnen og pil resten af indmaden ud.
- Tag øjenene ud så kan der komme en røgstang i gemmen der når den skal røges
- Skyld nu makrelen rigtigt godt så resten af blodet kommer ud
- Jeg fryser dem efterfølgende.

Saltning af makrellen

Tørsaltning:

- Gnid makrellen ind med salt udvendig og indvendig.
- Lad makrellerne trække nogle timer i køleskab ved 5 °C.
- Tag dem ud og skyl dem grundigt i koldt vand,
- Aftør med køkkenrulle.

Saltlage pr liter vand:

- 60 gram salt
- 25 gram brun farin eller sukker
- Salt tid 6 – 8 timer
- Skyld makrellerne i koldt vand for at få det sidste blod osv ud som saltlagen har løsnet

Tørring efter saltning

Røgning Borniak:

- Start ovnen på 90° hæng makrellerne i ovnen så de tørre og bugen åbner sig
- Til bugen har åbnet sig tager det ca 25-35 min
- Sænk varmen til ca 65° og tænd røggeneratoren
- Røg nu i ca 2 timer ved de 65°
- Sænk nu varmen til 55° og røg videre i 1-2 timer men mærk på makrellerne ind imellem

