

Røgning af pølser

Efter pølserne er stoppet og evt. modnet nogle timer, er de klar til at få røg.

Røgeovnen gennemvarmes ved 80 – 90° C og pølserne hænges ind. Husk, at de ikke må røre hinanden eller ovnens vægge.



Temperaturen vil automatisk falde lidt når de hænges ind, og man skal søge at holde den på ca. 70 – 75° C indtil overfladen af tarmen er *helt* tør. I min ovn tager det ca. 30 minutter; noget afhængig af vind og vejr. En fugtig, stille og kølig dag kan forlænge tørringen.



Røgesmuld tilsættes i så rigelige mængder, at man opnår en god, tæt røg. Pølserne skal røges indtil de får en passende gyldenbrun farve og man kan se, at de begynder at rynke lidt.

Når man er tilfreds med farven, skal pølserne direkte fra røgeovnen ned i et varmt vandbad.

Ved 80° C tager det cirka 25 minutter at nå en kerntemperatur på 75° C.

Hvis man vil sikre, at pølserne forbliver spændstige, skal de efter pocheringen, straks afkøles.

