

Ligevægts saltning

Koldrøgning af hele kødstykker – med og uden ben

Saltningen foregår nemmest og sikrest med ligevægtssaltning.

Til hvert kilo *kød* skal bruges:

Salt	24 gram (2,4%)	Jeg anbefaler, at man bruger 12 gr nitritsalt og 12 alm. køkkensalt
Sukker	5 gram (0,5%)	Brun farin er det jeg bruger
Peber	3 gram (0,3%)	Alle sorter kan bruges.

Der ud over kan man vælge at bruge andre krydderier. 3 gram/kg (0,3%) er som regel passende.

Udsøg det stykke kød man vil bruge. Til et dejligt stykke bacon kan man fx vælge en fersk ribbensteg eller det slagteren kalder en "top" uden ben.



Vej kødet og notere vægten på en lille lap papir, der kan lægges ved. Afvej saltet og øvrige ingredienser ud fra kødets ferske vægt og bland det hele godt sammen.

Hvis ribbenstegen fx vejer 1500 gram skal der således bruges $1,5 \times 24 \Rightarrow 36$ gram salt.

Har man en vakuumpakker, kommes kødet i en passende vakuumpose. Ellers kan en almindelig solid plastpose bruges. Drys nu saltblandingen over kødet nede i posen. Sørg for at fordele og massere det jævnt over hele kødstykket. Vakuumpakke posen eller fjern så meget af luften som muligt i den almindelige pose. Luk posen tæt. Læg den i køleskabet, gerne med noget tungt oven på de første dage. Det skal nu ligge og blive gennemsaltet. Et stykke til bacon skal som tommelfingerregel ligge i mindst 10 dage. Det er kødets tykkelse der bestemmer, hvor længe saltningen skal vare. Hvis der er ben i kødet, synes jeg, at saltningen mindst bør vare 20 dage, da ben (og fedt) nedsætter hastigheden, hvormed gennemsaltningen sker.

Tag der efter kødet op af posen, tør det med et rent viskestykke og hæng det til tørring. Gerne i røgeovnen, hvis temperaturen tillader. Kødet skal hænge til det er *helt* tørt. Afhængig af vind og vejr, kødets størrelse m.m. varer dette fra 6 – 8 timer, eller mere.

Jeg synes det er nemmest at koldrøge med en røgspiral. Disse fås i mange forskellige udformninger, men de bedste giver en langvarig, tynd røgsøjle, uden at temperaturen i ovnen øges væsentligt.

Røgning tager den tid det tager. De fleste røgspiraler kan give røg i måske 8 – 16 timer. Efter hver omgang røg, bør man lade kødet hvile i en nogenlunde tilsvarende periode. Om nødvendigt på køl. Ved at indlægge pauser lader man røgen få tid til at gennemtrænge hele kødstykket, og desuden får ovnen skiftet luften ud og man nedsætter risikoen for sur røg.

Kun ens egen smag kan afgøre om fx et stykke bacon skal have 16 eller 32 timer i røg.



Som billedet viser er ligevægtssaltning velegnet til det meste. Her er oksekød til Bresaola, 2 stk. laks, 2 mørbrad, 1 stk. svine yderlår, 1 svine klump, samt 1 hel nakkefilet saltet.