

Hjemmelavet bacon – koldrøget i 36 timer



Kød

2 ribbensstege, vægt omkring 1½ kg

Krydderblanding - pr. kg ribbenssteg

55 g groft havsalt

4 g nitrit salt ½%

10 g sukker

2 g sorte peberkorn

2 g allehånde

2 g tørret timian

1 g enebær

Krydderblandingen vejes af på en postvægt og males i en morter eller elektrisk kværn, hvorefter den bliver masseret grundigt ind alle steder i ribbensstegene. Den lille mængde nitrit, gør at baconen holder sin flotte røde farve. Og at det kan holde sig lidt længere. Er du ikke til nitrit undlader du det bare. Kødet bliver mere gråt, men smagen er den samme.

Dag 1

Ribbensstegene udbenes og masseres derefter med krydderblandingen

Nu skal stegene pakkes ind og hygge sig med krydderblandingen i køleskab i 7 dage i vacuum pakning. Har man ikke en vacuumpakker, kan man komme ribbensstegene et fad eller lignende med film over. Husk at vende dem 1-2 gange i døgnet, så de bliver godt marineret.

Dag 7

Ribbensstegene tages ud af poserne og gøres rene, de skylles med koldt vand for at fjerne overskydende krydderier og lage. Derefter tørres kødet godt af med køkkenrulle eller et rent viskestykke. Og hænges til tørre et døgn tid. Det skal være helt tørt, så kødet bliver mere modtagelig for røgsmagen.

Herefter skal de koldrøges i 36 timer. Temperaturen i ovnen skal holdes under 20°.

Med en røgbakke på 40×30 cm og fint bøgesmuld i 4-5 cm højde, kan det gløde i 8-10 timer. Dette gøres en 2-3 gange, til du har røget i 36 timer.

Bøgesmulden antændes i den ene ende med en Crème Brulée brænde. Alternativt kan en kapsel sprit hældes i den ene ende og antændes.

Når baconen er røget færdig, har den godt af at hænge i 3-4 uger fx i køleskabet.

Note

Syntes at saltindholdet passer rigtig fint med denne krydderblanding. Godt saltet, men ikke for meget. Og fantastisk røgsmag. Det smager fantastisk, når man skærer tynde skiver og spiser det "fersk". Og når det bliver stegt træder røgsmagen godt frem.

Kilde: gourmensch.dk
24.10.2014