

## Koldrøget dyrekølle



### Saltlage

3 l vand  
100 g brun farin  
100 g nitrit salt  
100 g groft salt  
3 g sort peber  
30 laurbærblade  
9 knuste enebær  
9 tranebær  
3 tsk tørret timian

Lav eventuelt et opkog af en ½ l vand i omkring en ½ time, sammen med krydderierne, og lad det køle helt af, eventuelt i køleskab, og bland det så sammen med resten af lagen.

Udben køllen og lad den ligge i lagen i 2 døgn. Tag den op og tør den rigtig godt, tør med et viskestykke og derefter til tørre i køleskab 2 døgn.

### Koldrøg under 25°

Røges i mellem 32 til 40 timer, alt efter forholdene. 3-5 røgninger af 8 timers varighed, det vil sige røges i 8 timer og hviler i 12 timer, inden næste røgning.

### Efter røgning

Skal den modne i 4-6° i mindst 14 dage.

Kilde: smaabaafdsfiskeri.dk  
03.04.2022