Lyngrøget rullebacon med ramsløg.

Skåret af: Slag el. udbenet koge/stegestykke.
Uden svær.

Arbejdsgang: Kødet tørsaltes med kogesalt og starterkultur.
3 % kogesalt pr. kg. kød
0,05 % Starterkultur pr. kg. kød

Krydres og rulles med tørret ramsløg.
1 % tørrede ramsløg pr. kg. kød

Stopning: Net tarm

Efter-
behandling: Vakuummers og opbevares på køl ved maks. + 5 °C i min. 14 dage.
Kødet er herefter klar til at hænge i røg.

Røg: Halvvarm røg 25 – 45 °C i 3 – 4 timer
Bøgesmuld med lyngkviste
Opbevares herefter på køl ved maks. + 5 °C

Tilberedning: Skæres i tynde skiver og anvendes som alternativ til traditionel røget bacon.

Lyngrøget rullebacon med ramsløg og solbær.

Skåret af: Slag el. udbenet koge/stegestykke.
Uden svær.

Arbejdsgang: Slaget smørres med solbærsyltetøj
8 % solbærsyltetøj pr. kg. kød.

Slaget saltes herefter med kogesalt.
3 % kogesalt pr. kg. kød

Drysses til sidst med tørret ramsløg og rulles.
0,3 % tørrede ramsløg pr. kg. kød

Stopning: Net tarm

Efter-
behandling: Vakuummers og opbevares på køl ved maks. + 5 °C i min. 14 dage.
Kødet er herefter klar til at hænge i røg.

Røg: Halvvarm røg 25 – 45 °C i 3 – 4 timer
Bøgesmuld med lyngkviste
Opbevares herefter på køl ved maks. + 5 °C

Tilberedning: Skæres i tynde skiver og anvendes som alternativ til traditionel røget bacon.

Lyngrøget rullebacon med ramsløg og ribs.

Skåret af: Slag el. udbenet koge/stegestykke.
Uden svær.

Arbejdsgang: Slaget smørres med ribsgele
10 % ribsgele pr. kg. kød.

Slaget saltes herefter med kogesalt.
3 % kogesalt pr. kg. kød

Drysses til sidst med tørret ramsløg og rulles.
0,3 % tørrede ramsløg pr. kg. kød

Stopning: Net tarm

Efter-
behandling: Vakuummers og opbevares på køl ved maks. + 5 °C i min. 14 dage.
Kødet er herefter klar til at hænge i røg.

Røg: Halvvarm røg 25 – 45 °C i 3 – 4 timer
Bøgesmuld med lyngkviste
Opbevares herefter på køl ved maks. + 5 °C

Tilberedning: Skæres i tynde skiver og anvendes som alternativ til traditionel røget bacon.

Lyngrøget rullebacon med ramsløg og tranebær.

Skåret af: Slag el. udbenet koge/stegestykke.
Uden svær.

Arbejdsgang: Slaget saltes med kogesalt.
3 % kogesalt pr. kg. kød

Herefter drysses tørret ramsløg og tranebær på slaget og denne rulles sammen.
0,3 % tørrede ramsløg pr. kg. kød
5 % tørrede tranebær pr. kg. kød.

Stopning: Net tarm

Efter-
behandling: Vakuummers og opbevares på køl ved maks. + 5 °C i min. 14 dage.
Kødet er herefter klar til at hænge i røg.

Røg: Halvvarm røg 25 – 45 °C i 3 – 4 timer
Bøgesmuld med lyngkviste
Opbevares herefter på køl ved maks. + 5 °C.

Tilberedning: Skæres i tynde skiver og anvendes som alternativ til traditionel røget bacon.

Tranebær bacon.

Skåret af: Udbenet koge/stegestykke.
Med svær.

Arbejdsgang: Tranebær marinaden laves mindst dagen i forvejen, for at smagen trækkes ud og fordeles jævnt i marinaden.

Kødet tørsaltes med
3 % salt pr. kg. kød.
0,05 % starterkultur pr. kg. kød

Det saltede kød lægges i en vakuumpose sammen med tranebærmarinade
3 % tranebærmarinade pr. kg. kød.

Poserne vakuumpakkes

Tumbling:
De vakuumpakkede poser lægges i tumbleren.
Tumbleren indstilles med skiftende intervaller på 5 minutters arbejdstid og 5 minutters pausetid i køretiden på de 40 minutter, og 0,8 bars tryg.
Poserne opbevares på køl ved maks. + 5 °C, i min. 5 dage inden kødet hænges i røg.

Vakuum:
Har man ikke en tumbler kan vakuumposerne fysisk maseres med håndkraft.
Poserne opbevares på køl ved maks. + 5 °C.
Maseres kort igennem og vendes hver dag i min. 5 dage.
Kødet er herefter klar til at hænge i røg.

Røg:
Bacon stroppes op og hænges på røgstokke.
Røges ved halvvarm røg i 3 – 4 timer
Bøgesmuld
Opbevares herefter på køl ved maks. + 5 °C.

Tilberedning: Skæres i tynde skiver og anvendes som alternativ til traditionel røget bacon.

Tranebær marinade:
4 dl. Brøndum snaps (klar)
400 gr. Tranebær fra frost
400 gr. Lynghonning

Brøndum og tranebær blendes i en lille kasserolle.
Varmes herefter forsigtig men honning, til honningen er opløst.
Afkøles og klar til brug næste dag.

Brombær bacon.

Skåret af: Udbenet koge/stegestykke.
Med svær.

Arbejdsgang: Brombær marinaden laves mindst dagen i forvejen, for at smagen trækkes ud og fordeles jævnt i marinaden.

Kødet tørsaltes med
3 % salt pr. kg. kød.
0,05 % starterkultur pr. kg. kød

Det saltede kød lægges i en vakuumpose sammen med tranebærmarinade
5 % brombærmarinade pr. kg. kød.

Poserne vakuumpakkes

Tumbling:
De vakuumpakkede poser lægges i tumbleren.
Tumbleren indstilles med skiftende intervaller på 5 minutters arbejdstid og 5 minutters pausetid i køretiden på de 40 minutter, og 0,8 bars tryg.
Poserne opbevares på køl ved maks. + 5 °C, i min. 5 dage inden kødet hænges i røg.

Vakuum:
Har man ikke en tumbler kan vakuumposerne fysisk maseres med håndkraft.
Poserne opbevares på køl ved maks. + 5 °C.
Maseres kort igennem og vendes hver dag i min. 5 dage.
Kødet er herefter klar til at hænge i røg.

Røg:
Bacon stroppes op og hænges på røgstokke.
Røges ved halvvarm røg i 3 – 4 timer
Bøgesmuld
Opbevares herefter på køl ved maks. + 5 °C.

Tilberedning: Skæres i tynde skiver og anvendes som alternativ til traditionel røget bacon.

Brombær marinade:
4 dl. Brøndum snaps (klar)
400 gr. brombær
Brøndum og brombær blendes, stilles på køl, og er klar til brug næste dag.

Blåbær bacon.(Kærnemælk)

Skåret af: Udbenet koge/stegestykke.
Med svær.

Arbejdsgang: Blåbær marinaden laves mindst dagen i forvejen, for at smagen trækkes ud og fordeles jævnt i marinaden.

Kødet tørsaltes med
3 % salt pr. kg. kød.
0,05 % starterkultur pr. kg. kød

Det saltede kød lægges i en vakuumpose sammen med blåbærmarinade
5 % blåbærmarinade pr. kg. kød.

Poserne vakuumpakkes

Tumbling:
De vakuumpakkede poser lægges i tumbleren.
Tumbleren indstilles med skiftende intervaller på 5 minutters arbejdstid og 5 minutters pausetid i køretiden på de 40 minutter, og 0,8 bars tryg.
Poserne opbevares på køl ved maks. + 5 °C, i min. 5 dage inden kødet hænges i røg.

Vakuum:
Har man ikke en tumbler kan vakuumposerne fysisk maseres med håndkraft.
Poserne opbevares på køl ved maks. + 5 °C.
Maseres kort igennem og vendes hver dag i min. 5 dage.
Kødet er herefter klar til at hænge i røg.

Røg:
Bacon stroppes op og hænges på røgstokke.
Røges ved halvvarm røg i 3 – 4 timer
Bøgesmuld
Opbevares herefter på køl ved maks. + 5 °C.

Tilberedning: Skæres i tynde skiver og anvendes som alternativ til traditionel røget bacon.

Blåbær marinade:
4 dl. Kærnemælk
400 gr. blåbær
Kærnemælk og blåbær blendes, stilles på køl, og er klar til brug næste dag.

Blåbær bacon.

Skåret af: Udbenet koge/stegestykke.
Med svær.

Arbejdsgang: Blåbær marinaden laves mindst dagen i forvejen, for at smagen trækkes ud og fordeles jævnt i marinaden.

Kødet tørsaltes med
3 % salt pr. kg. kød.
0,05 % starterkultur pr. kg. kød

Det saltede kød lægges i en vakuumpose sammen med tranebærmarinade
5 % blåbærmarinade pr. kg. kød.

Poserne vakuumpakkes

Tumbling:
De vakuumpakkede poser lægges i tumbleren.
Tumbleren indstilles med skiftende intervaller på 5 minutters arbejdstid og 5 minutters pausetid i køretiden på de 40 minutter, og 0,8 bars tryg.
Poserne opbevares på køl ved maks. + 5 °C, i min. 5 dage inden kødet hænges i røg.

Vakuum:
Har man ikke en tumbler kan vakuumposerne fysisk maseres med håndkraft.
Poserne opbevares på køl ved maks. + 5 °C.
Maseres kort igennem og vendes hver dag i min. 5 dage.
Kødet er herefter klar til at hænge i røg.

Røg:
Bacon stroppes op og hænges på røgstokke.
Røges ved halvvarm røg i 3 – 4 timer
Bøgesmuld
Opbevares herefter på køl ved maks. + 5 °C.

Tilberedning: Skæres i tynde skiver og anvendes som alternativ til traditionel røget bacon.

Blåbær marinade:
4 dl. Brøndum snaps (klar)
400 gr. blåbær
Brøndum og blåbær blendes, stilles på køl, og er klar til brug næste dag.

Nordisk rulle med ramsløg, havtorn og tranebær.

A´ la pulled pork

Skåret af: Slag af svinekød uden svær.
Trimmes for fedt

Arbejdsgang: Kødet drysses indvendig og udvendig med kogesalt.
Der drysses en bund med tørret ramsløg, efter smag.
Frosne havtorn og tranebær anvendes efter smag.

Rulles og afbindes/holdes sammen med 3 snore.

Vi anbefaler: 3 % salt pr. kg. kød
0,5 % tørrede ramsløg pr. kg. kød
4 % frosne havtorn pr. kg. kød
4 % frosne tranebær pr. kg. kød

Tilberedning: I alt 6 timer i varmluftsovn. Først 4 timer ved 140 °C.
Skru op for temperaturen til 170 °C i 2 timer.
Snorene fjernes og kødet trækkes fra hinanden i trevler.
Eller på Grill ved indirekte varme i mindst 6 timer.

Snorene fjernes og kødet trækkes fra hinanden med to gafler, så man får en masse kødtrevler.

Anvendelse: Nordisk rulle spises sammen med en grøn salat og et godt stykke nordisk brød.
Kan også anvendes som kødfyld med salat og dressing i godt brød som sandwich.

Smagsvariant:
Hvis der ønskes en mere sødlig smag kan de frosne havtorn og tranebær erstattes med 3 % tørrede tranebær. Da tørrede tranebær indeholder 60 % sukker.

Lyngrøget grove pålægs pølser

Grundopskrift:

Brystkød hakket på 8-14mm.
3 % salt
0,5 % starterkultur
1 % druesukker
0,5 % hvid peber

Smagsvarianter:

5 % frosene blåbær eller
5 % frosne havtorn eller
5 % gedeost(fast så det kan rives) eller
5 % danablu.

Arbejdsgang: Skalfrosset brystkød røres på maskine, sammen med salt, starterkultur, sukker og peber
Farsen køres til der opnås en begyndende binding.
Smagsvarianten, de 5 % fordeles jævnt i farsen.

Stopning: Naturtarm 28 – 30 mm

Modning og rygning:

Modning 15-18° C V/85 % fugt i ca.24 timer
Koldrøg 20° C, (Bøgesmuld med lyngkviste) i 5 timer

Modning 5° C V/20 % fugt i ca. 12 timer
Koldrøg 20° C, (Bøgesmuld med lyngkviste) i 5 timer

Efter modning:

5° C v/10 % fugt til den ønskede konsistens opnås.
Eksempel 3 gange 20 timer ved lav luftcirkulation

Efter-
behandling: Opbevares op køl, Salgsklar

Lyngrøget rullebacon med danablu.

Skåret af:	Slag el. udbenet koge/stegestykke. Uden svær.
Arbejdsgang:	Kødet tørsaltes med kogesalt og starterkultur. 3 % kogesalt pr. kg. kød 0,05 % Starterkultur pr. kg. kød 3 % Danablu
Stopning:	Net tarm
Efter-behandling:	Vakuummers og opbevares på køl ved maks. + 5 °C i min. 14 dage. Kødet er herefter klar til at hænge i røg.
Røg:	Halvvarm røg 25 – 45 °C i 3 – 4 timer Bøgesmuld med lyngkviste Opbevares herefter på køl ved maks. + 5 °C
Tilberedning:	Skæres i tynde skiver og anvendes som alternativ til traditionel røget bacon.