



Lathund Bradley Smoker

Resultatet påverkas av 6 faktorer

- Köttets sluttemperatur i kärnan
- Rökskåpets temperatur
- Saltningen
- Rökbricketter
- Passning/slarv
- Efterhantering/Förvaring/frysning

Sluttemperatur

Att varmröka i en elektrisk rök är i praktiken att ugnstillaga. Skillnaden är att röken samtidigt smaksätter. Grundregeln är att **alltid** använda en köttermometer, framförallt i slutet av rökprocessen.

Kom ihåg att placera termometerens mätsticka i mitten, eller som det heter i kärnan av köttet, eftersom det tar längst tid att uppnå sluttemperaturen där. Är du osäker på vilken temperatur du ska ha som sluttemperatur för det du just röker, så använd en hederlig gammal kokbok.

- Fläsk från tamgris röks till samma kärntemperatur som gäller för ugnstillagat, beroende på vilken del av grisen det handlar om, till mellan 73-77 grader.
- Vildsvin röks till samma kärntemperatur som generellt gäller för ugnstillagat, eller om grisen är gammal, någon grad högre.
- Varmrökt fisk röks till en kärntemperatur några grader lägre än vad som gäller för ugnstillagat.
- Nöt och vilt röks till en kärntemperatur motsvarande "Well Done", kolla i kokbok för respektive vilt, och specifik styckbit.
- Kyckling röks till en kärntemperatur på ca 70-72 grader (köttet ska vara vitt och fast)

Rökskåpets temperatur

Bland ovana matlagare finns en tendens att vräka på. En mikrovågsugn på 1200 watt anses felaktigt vara bättre än en på 650 watt. På samma sätt tar de sig an rökningen. Kan man ha 150 grader i rökskåpet ska man ha det.

Det är så fel det kan vara.

Temperaturen avgör tillagningstiden i röken. Det vill säga hur lång tid det tar innan rökningen är färdig (till kärntemperaturen i köttet uppnått).

Hög temperatur

Kör man med temperaturer över 100 grader uppnås kärntemperaturen ganska snabbt beroende på köttbiten som röks. Det innebär att köttet vistas kortare tid i rökskåpet och därmed blir röksmaken påtagligt svagare. Om man röker vid riktigt höga temperaturer på 125 grader eller mer, får man dessutom mer uttorkning av köttet, vilket ger ett något torrare resultat.

Hög temperatur är bra när man röker exempelvis skinka för barn och andra som "inte gillar starkt", eftersom det ger ett mer "butikslikt" resultat.

Låg temperatur

Om man håller sig på temperaturer upp till 100 grader tar det betydligt längre tid att röka. Anledningen är att när man närmar sig sluttemperatur är skillnaden mellan omgivningens (rökskåpets) temperatur och köttets mycket liten. Den betydligt mycket längre röktiden (för en 5-kilos skinka uppemot 12-14 timmar) gör att röksmaken blir mer framträdande, det blir en typisk gourmetprodukt (som dock inte alla uppskattar). Den lägre temperaturen minskar uttorkningen av köttet, och ger ett saftigare resultat.

Saltning

Det finns nästan lika många teorier om saltning som det finns rökare. Generellt används nitritsalt vid rökning av kött. Det gör man för att köttet ska se frisk rött/rosa ut. En gammal regel var att fylla en hink med vatten, lägga i en rå potatis och salta till potatisen sjunker. Gör inte så!

Ett bra grundrecept är: 5 liter vatten, 700 g nitritsalt, 250-350 g strösocker.

Några grundregler. Mer nitritsalt ger längre hållbarhet men inte fullt så välsmakande. Socker i saltlagen rundar av smaken utan att det blir sött. Saltningstiden avgörs av tjockleken på bitarna. Sprutsalta alltid större bitar, mindre (kycklinglår, fläskfilé och liknande) läggs direkt i saltlagen.

Sprutsaltning

Att sprutsalta innebär att man injicerar salt in i köttet. Lämpligen används en saltspruta med en nål avsedd för saltning. Det innebär att den har en stängd spets och istället hålen i ett mönster på sidorna. En veterinärspruta eller liknande med en grov kanyl med ett skärande hål rakt fram tenderar att snabbt bli igensatt av kött i nålspetsen.

Att sprutsalta med en riktig saltspruta är enkelt. Har du en modell med sugslang är det bara att pumpa i så mycket saltlag det går i köttbiten. Flytta nålen och spruta så att den sväller överallt, det påminner om att pumpa upp en fotboll. Vikten på köttbiten kan öka med mer än 50%. Var noga med att salta kring ev. ben. Låt köttet ligga i saltlag i två dagar efter sprutsaltningen för att låta saltet jämnas ut.

Skulle du misslyckas första gångerna är det ingen katastrof. Resultatet blir att delar av köttet är grått när du skär upp det. De delarna är heller inte salta i smaken.

Sprutsaltning kan stänka en del i början. När den del av köttet där du saltar är mättad med saltlag söker sig saltet ut ur köttet, och kan stänka runt i köket (och lägga sig som en sträv osynlig hinna). Var därför försiktig med att pumpa på alltför hårt.

Fisksaltning

Vid saltning av fisk används oftast vanligt jodfritt salt. En god regel är att inte salta på fiskköttet om det inte handlar om stora feta fiskfiléer eller om du ska kallröka.

Lägg den urtagna och eventuellt dekapiterade (huvudlösa) fisken med skinnet/fjällen kvar på en rejäl bädd av salt. Täck fisken helt med salt **MEN** undvik att salta inuti. Låt fisken ligga svalt men inte kallt i 2 – 3 timmar (2 för ex vis abborre, harr eller portionsforeller, 3 timmar för 1-2-kilos laxöring). Spola av fiskskinnet med kallvatten och torka med papper innan rökning.

Rökbriketter/träslag

Valet av rökbriketter har en klar betydelse för smaken på det rökta. Briketterna kan delas upp i tre huvudgrupper; **Al** och **Lönn** passar till fisk, räkor och till fläskdelar som karré och skinka, men även till vilt som rådjur, älg och gås. **Mesquite**, **hickory** och **ek** ger en stark intensiv röksmak och passar till nöt och tamgris. **Äpple** och **körsbär** är något sötare och passar till magrare fågel, vildsvin och annat klövvilt som alternativ till lönn och al.

Passa röken lagom mycket

En elektrisk rök gör mycket automatiskt, men är inte på långa vägar självgående.

Innan du börjar varmröka är det viktigt att du förvärmer rökskåpet. Annars kommer temperaturen att stiga mycket långsamt, särskilt om du lagt i stora mängder.

När du sedan lagt in köttet, klarar sig röken ett par timmar innan du tittar till den. Var uppmärksam på att kött och fisk med hög fetthalt droppar ned i vattenskålen, vilket kan leda till översvämning. Fett kött måste därför passas oftare.

Börja följa kärntemperaturen efter någon timme (stora bitar som skinka, lårstekar och stora bogar kan man börja läsa av efter 2-3 timmar). Sätt köttermometern i den minsta biten eftersom den av naturliga skäl blir klar först.

Efter 3-4 timmar är det dags att tömma vattenskålen på utbrunna briketter, och fylla på nytt vatten. Håll dörren till rökskåpet öppen så lite som möjligt för att inte tappa vare sig temperatur eller släppa ut rök.

Slarva inte!

Det är oerhört viktigt att hålla koll på kärntemperaturen i respektive köttbit. Stiger temperaturen någon grad för högt spelar det kanske inte så stor roll, men röker du skinkor och låter dem bli 85-90 grader blir de torra och trista och saltet mycket påtagligt. Och glöm inte att tömma vattenskålen var 3-4:e timme så briketterna verkligen slocknar när de ska och inte ligger i en hög och pyr. Det kan ge mindre angenäma smaker!

Efterhantering/Förvaring/Frysning

Låt det rökta köttet, fisken eller vad det är kallna (flugfritt) på galler ett par timmar efter rökning så att det hinner torka ordentligt på ytan innan det paketeras i plastpåsar.

Kött som varit djupfrost innan rökning kan utan problem återfrysas efter att det röks. Dela helst inte upp köttet i onödigt små bitar **efter** rökningen, eftersom det tenderar att torka, även när du fryser in det. Samma sak gäller det du ska äta direkt. Skiva inte upp mer än några dagars behov i taget.

Kallrökt fisk ska helst mogna några dagar innan du äter den. Lägg i en plastpåse i kylen 3-5 dagar innan den avnjuts, annars har du en för skarp röksmak som inte är helt njutbar.

Varmrökt fet fisk, främst större laxfiskar, skall helst vila i kylen några timmar för att fettet skall återfå sitt halvfasta tillstånd. Nyrökt kan fisken lätt framstå som torr, men när den svalnat blir den ljuvlig.