

SVINEMØRBRAD – Koldrøget - lagesaltet

Koldrøget svinemørbrad er noget af det bedste og samtidig nemmeste superpåleg du kan fremstille derhjemme. – synes jeg. ☺

Spis det i en salat eller på et stykke hjemmebagt brød med æggestand oven på, det er bare guf!

Købte 2 mørbrad på tilbud – hvis det ikke lykkes er der ikke sket den helt store skade.

Jeg kombinerede opskrifter fra - FJORDREJEN.DK og Arvid Jacobsen.

Start med at afpudse mørbraden.

Lagesalter du, så er du sikker på at saltet komme ind i alle sprækker og du skal ikke hele tiden passe det.



2 DAGE – SALTLAG

Saltlage

0,5 l	Porter
1 l	vand
1 tsk	allehånde
1 tsk	peber
2 stk	nelliker
150 g	salt
1 spsk	nitritsalt
30 g	farin

Lav en saltlage med 150 gram salt pr liter vand og 30 gram sukker (gerne farin).

Mørbraden skal ligge 2 dage i denne saltlage.

Husk alt skal være dækket med saltvand. Læg evt. en tallerken over for at presse kødet ned.

Skal stå køligt.

3 DAGE – TØRRING

Efter mørbraden har fået de 2 dage i saltlagen skylles det grundig og tørres omhyggelig for overskydende vand.

Jeg puttede mørbrader i en lærredspose (købt til billige penge hos jysk) og hængte det hele i min kølige garage. Du kan også bruge dit køleskab og lægge dem på en rist så det kan tørre. Lad det hænge sådan i 3 dage.

3 NÆTTER – røgning 3 gange 10 timer

Ved koldrøgning af bacon må temperaturen ikke komme over 20-22 grader. Nogle dage er det umuligt at holde temperaturen nede pga. ude temperatur + varme fra røgsmuld. Derfor anbefales at røge om natten.



Resultatet var fantastisk – dog synes min kone at det var lidt for røget i smagen – så derfor vil jeg prøve og røge lidt mindre næste gang, måske kun 2 x 10 timer.

Velbekomme