

Min hjemmelavede bacon

Mit første forsøg. Opskriften er hentet fra Jakob Nusbaum - [GOURMENSCH](#)

Jeg købte en lille ribbensteg på 0,752 kg til min lille test.

Krydderblanding pr. kg. Ribbenssteg

55 g groft havsalt
4 g nitrit salt 0,5%
10 g sukker
2 g sorte peberkorn
2 g allehånde
2 g timian, tørret
1 g enebær

Som rygeovn brugte jeg min hjemmebyggede rygeovn.

Dag 1



Ribbensstegene udbenes. Jeg skar ikke spækket fra. Krydderblandingen afvejes på en lille digitalvægt og males i en elektrisk kaffemølle. Blandingen blev grundigt masseret ind alle steder i ribbensstegen.

Stegen blev vakuumeret og lagt i 3 dage køleskabet.

Dag 4

For at fjerne overskydende krydderier og luge skylles stegen med koldt vand. Derefter tørres kødet godt af med køkkenrulle eller viskestykke og lægges til tørring i køleskabet i et døgn. Stegen skal være helt tørt, så bliver kødet mere modtagelig for røgen.

Dag 5

Nu skal der koldrøges i 36 timer (12t røg – 12t hvile x 3) og udetemperatur er passende. Jeg har lavet en "smuldholder" og så kan det ulme i ca. 10-12 timer.



Dag 8 – start 11.3.2015 og nu skal bacon bare tørres i 3-4 uger men jeg vil tage en lille smagsprøve efter 14 dage. 🍷



Konklusion: 14 dage har været nok, smagen var som den skulle være.