

Hjemmelavet bacon



Næsten alle danskere er vokset op med supermarkedsbacon, og har være godt tilfreds lige indtil man begyndte at lave min egen. Du godeste hvor er der forskel.

"Fabriksbacon" bliver saltet og røget ved at sprøjte saltvand og flydende røg ind i den. Det giver en stor blævrende klump lyserød kødgele der sprutter når man steger det. Fordi den er pumpet op med vand. Hjemmelavet bacon koncentrerer smagen.

Først salter man det. Det trækker væske ud. Så koldrøger man det, hvorefter man lufttørre den en måneds tid. Det ender med en bacon der minder betydeligt mere om en god sydtysk skinke end en dansk blævrebacon. Den sprutter ikke når man steger den, den kan skæres tyndt ud fordi den er fast. Nåh ja, så smager den faktisk også af meget mere.

- 1 økologisk ribbensteg
- 2 tsk hele peberkorn
- 2 tsk hele allehånde
- 2 tsk tørret timian
- 1 spsk hele enebær
- 60 g salt per liter vand
- 30 g sukker per liter vand

Knus krydderierne

Fjern ribbenene fra stegen. Det er ikke nødvendigt, men det er dødrrriterende at prøve at gøre det hver gang man vil skære en skive bacon ud for at steger den. Spiser du ikke sværen på din bacon, så fjern den inden stegen lægges i saltlagen.

Saltlage

Lav en saltlage med 60 g salt og 30 gram sukker per liter vand.

Flæsket skal ligge 1 dag i denne saltlage. Husk alt skal være dækket med saltvand. Læg fx en tallerken over for at presse kødet ned. Skal stå køligt. Det bedste resultat får man hvis kødet bliver vakuumpakket.

Tørring

Når flæsket er færdig i saltlagen skylles det og tørres for overskydende vand. Læg det i køleskab på en rist så det kan tørre, mindst 1 døgn.

Røgning

Denne bacon skal koldrøges, det vil sige så lav temperaturer som muligt. Bare det er over frysepunktet, men i hvert fald ved under 20°.

Brug en webergrill når du ryger og læg dit saltede bacon direkte på en rengjort rist.

Dæk den nederste rist med sølvpapir, og læg bøge rygesmuld ovenpå i en tyk hestesko, eller en cirkel der ikke slutter helt.

Tænd den ene ende med en lille smule sprit. Læg så låget på og lad det ulme. Hvis man tænder det om aftenen, så lad det stå og ryge natten over.

Det gøres 2-3 nætter i træk. Hvis der er koldt nok kan man lade din bacon ligge og tørre i grillen om dagen, ellers kommer du det i køleskabet.

Til sidst skal du finde et tørt og køligt sted, eller bare et luftigt sted, at hænge den til tørre. Efter en måneds tid er den lige til at spise.

Kan du ikke vente kan du sagtens begynde at spise af den med det samme den er røget. Den er bare bedre når den er tørret mere.

Noter

I stedet for ribbenssteg kan man bruge en nakkefilet som du flækker på midten, så den får samme tykkelse som et stykke ribbenssteg. Det gør også din bacon mere ligesom skinke i udseende og konsistens. Du kan bruge lige de krydderier du har lyst til, dem som er angivet i opskriften er udgangspunktet.

Bacon lavet på denne måde er faktisk det samme som en skinke. Så du kan roligt skære den i tynde skiver, og spise den rå. Ligesom skinke.

Se alle spørgsmål og [kommentar](#) på hjemmesiden.

Kilde: Inspireret af Max fra kvalimad.dk
05.06.2015

Se begge videoer: <http://www.youtube.com/watch?v=gjXCzlm7Wdk&list=PLDD41EDEF827661A0>