

## Varmrøgning af sild i kuglegrillen



Når man nu har en kuglegrill, som "en rigtig god ven i det udendørs køkken", hvad så med også at benytte den til røgning fx sild, laks, ørred samt mange andre ting - ja, selvfølgelig!

Her er anvendt 15 mellemstore sild som er rensset for skæl, indvolde, finner og øjnene er fjernet. Sildene lægges i en saltlage i 10 timer og lufttørres derefter i mindst 5 timer. Målene er 1½ liter lage pr. kg fisk og med 100 gram salt og 3 spiseskefulde sukker pr. liter vand.

Det som kræves ud over kuglegrillen, er en elektrisk Brakon grillstarter \*), nogle stykker tørt flækket elletræ, 3-5 cm i tykkelsen, bøge-, og enebærsmuld og et stegetermometer. For at dæmpe flammerne, bruges en forstøversprøjte med vand.

Fiskene lægges ikke enkeltvis på risten, men hæftes på forhånd sammen med et eller flere grillspyd, skiftevis hoved mod hale og med bugen opad. Det er meget vigtigt, at du holder afstand mellem sildene, så røgen kan komme hele vejen rundt under røgningen.

Du kan med fordel brug en foliebakke, læg træstykkerne og efterfølgende bøge-, og enebærsmulden ovenpå på grillstarteren, så undgår du, at brændmaterialerne drysser ned i grillen. Læg sildene på grillristen, læg låget på grillen og stegetermometret monteres i udluftningen.

Temperaturen hæves nu til 70-75 ° og flammerne dæmpes ved at komme røgsmuld på. Fugt med forstøversprøjten indtil temperaturen kommer ned på 50-60 °.

Røgningen fortsætter i yderligere i 1-2 timer, indtil sildene er gyldenbrune både udenpå og i bugen.

Sørg hele tiden for, at der er en kraftig røgudvikling i grillen, fyld løbende op med bøge-, og enebærsmuld, og brug forstøversprøjten flittigt, så du hele tiden overholder de anbefalede temperaturer. Kommer temperaturen for højt op, slukkes der for grillstarteren.

\*) Grillstarteren kan nu købes i Danmark, og koster 215 kr. Produktnummer TR11-4. Kan bestilles her: <https://rygeovn-smoker.dk/shop/4-tilbehoer-rygeovn-31c1.html>

Kilde: Hans-Henrik Topp

28.11.2008