

Hjemmelavet rygeost



2 l sødmælk
3 dl kærnemælk eller tykmælk
1 tsk salt
Kommen

Start med at opvarme mælken til 80° og køl den af til stuetemperatur, gerne i et koldt vandbad. Tilsæt kærnemælken og rør rundt.

Blandingen hviler nu i 24 timer uden rystelser, for det kan få massen til at gryne. Friskosten 1) skæres nu i tern med en skarp kniv og hældes over i et dørslag foret med et viskestykke og saltet røres forsigtigt i. Friskosten skal nu afdræne i mindst 24 timer til osten er fast; dette foregår i køleskabet.

Friskosten lægges nu på et fintmasket net.

Om net og røgning, se næste side.

Friskosten ryges efter behag til passende farve er opnået, 6-9 minutter. 2) Brug hø eller halm til at tænde ild i og friske brændenælder til at dæmpe flammerne med. Efter et kvarter kan der eventuelt drysses med kommen og eventuelt en masse friskklippet purløg.

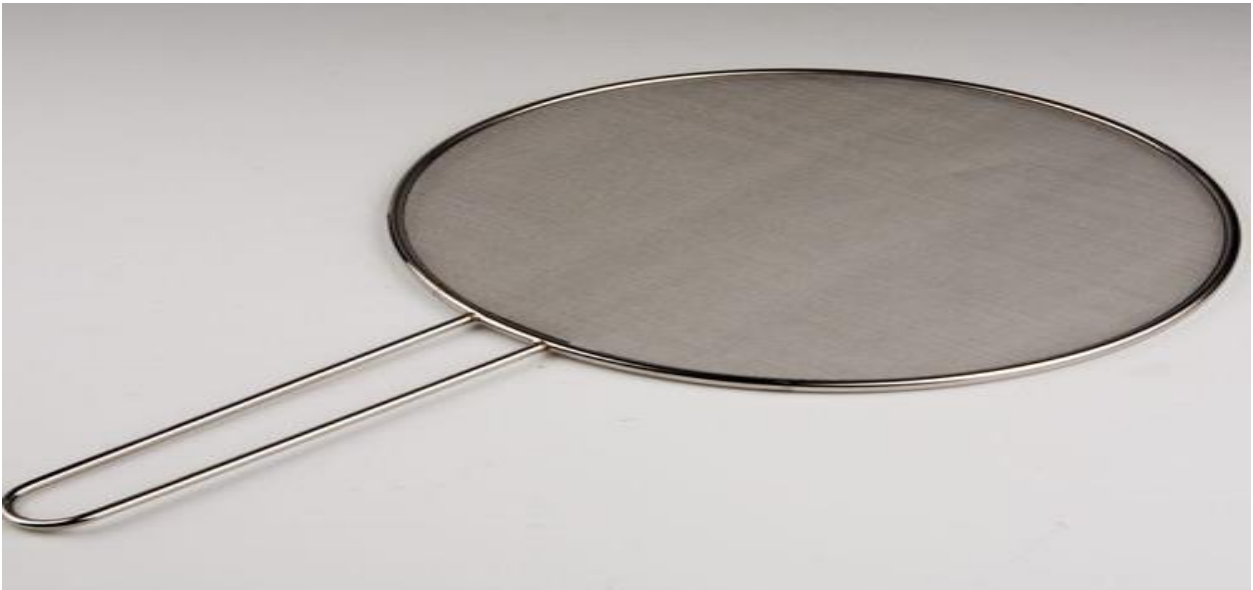
1) Friskosten kan nu holde sig 3-4 dage i køleskabet uden yderligere tilsætning og vollen kan fx bruges til at bage brød med.

2) Røgen skal være gullig og med en temperatur på 30-40°.

Kilde: Hans-Henrik Topp, inspireret af Dansk Hjemmeproduktion og Claus Meyer
30.06.2019

Net og røgning

Som net bruger jeg et stænklåg som er rigtig nemt at arbejde med; også rengøring.



Røgning kan foregå på mange måder og den ene metode er ikke bedre end den anden, det er kun fantasien som sætter grænser.

Kom fx lidt rygesmuld eller halm i bunden af din rygeovn eller din grill, antænd det, og når der er godt med ild i, lægger du brændenælder eller andre friske skud eller urter på, så der dannes en kraftig røg.

Du kan fx også bruge et cementrør eller en spand, bare ikke galvaniserede ting.

Selv bruger jeg min bålgrill sammen med et kloakrør i cement.

