

Æblerøget Skinke - step by step

Æblerøget Skinke her får du en step by step vejledning

Hjem hos os laver vi denne sprængt æblerøget skinke hvert år til jul, det er nærmest en tradition hos os. Men jeg kan nu også godt finde på at lave den indimellem når vi får nogen gæster. Resterne skærer vi altid ud til pålæg og fryser dem ned pakket i portioner.



Den idelle grill til denne Skinke er en **Smoker** eller en **Pellet Grill**. Men det kan også gøres på **kugle-** eller **gas grill**. Dog bliver den ikke så smags intensiv på gas grillen.

Du skal bruge følgende Ingredienser til Saltlagen:

- ½ dl Enebær
- 1 l vand
- 1 l Æblemost
- 1 l Pilsener
- 2½ dl Havsalt
- 2½ dl Mørk muscovado sukker (Brun Farin)
- 2½ dl Salvie
- 2½ Groft hakket timian
- 1 spsk Groft peberkorn
- 4 Mellmstore fed hvidløg

Yderlige skal der bruges:

- 1 Herregårdsskinke eller Skine 3-4 kg
- Smoker og Kuglegrill, 3-4 Æble røgchunks

- Gasgrill 3 håndfuld Æble Røgflis
- Pellet Grill Æble røgpiller
- [Stegetermometer](#)

Fremgangsmåde Lage:

1. Du starter med at knuse enebærrene med bunden af en gryde eller pande. Læg dem i en store gryde og tilsæt de øvrige ingredienser til saltlagen, blande det hele godt sammen ved at du rører godt rundt til salt og sukkeret er helt opløst.
2. Du trimmer feddet og skindet af din Skinke og kommer den ned i lagen. Sørge for den bliver nedsænket så den er dækket helt af lagen. Læg låg på gryden og lade det hele koldtrække i 48 timer.
3. Efter de 48 timer i saltlage tager du den op og skyller den med kold vand, nu skal den tilbage på køl i 12 timer ved at du stiller den utildækket på en rist i en skål eller et fad. Skinken kommer til at se tør ud efter de 12 timer. Inden den skal på din Smoker eller i Grill skal din skinke lige have lov til at trække ved stuetemperatur i 30 min. Pensel den med en kvalitativ god olie. Her bruger jeg olivenolie fra Band of Chefs.
4. Gør din smoker / grill klar til meget lav varme 95-110 grader læg to røgchunks på kullene / briketterne i smoker eller kulgrill. ved gasgrillen skal du bruge en håndfuld røgflis og en røgboks. På din Pellet grill benytter du dig af æble piller.
5. Børst Grillristen rent hvis ikke de er rent, læg din skinke på grillen. den skal røges ved 107 grader eller så tæt på de 107 grader som muligt i en time ved lukket låg.
6. Efter den første time ligger de resternede chunks / røgflis på grillen. dette bortfalder når du bruger en pellet grill igen ved lukket låg.
7. Din skinke er færdig når du har opnået en kernetemperatur på 65-68 grader alt efter eget smag. Jeg lader den trække til 68 grader og så tager jeg Skinken af grillen og pakker den ind i et viskestykke og lader den hvile sig i op til 30 min.

Tilberedningstid på Smoker eller grill:

Den er mellem 6 og 8 timer alt efter hvor stor din skinke er. Men det gør ikke nogle at du lader din skinke trække i en varme boks til i skal spise den. i tilfælde af den er for tidlig færdig. Dertil serverer vi altid hjemmelavede flødekartofler

med 3 slags ost.

- Forberedelsestid: 30 minutter
- Marineringstid: 48 timer
- Tørretid: 12 timer
- Tilberedningstid: 6-8 timer
- Hviletid: 30 m