Duroc Kamben – på Traeger Pillegrill

Duroc Kamben, i denne opskrift laver jeg Krogmodnet Kamben af Danske Duroc grise.

De laves lidt anderledes end traditionelle Spareribs. De får nemlig lov at ligge i grillen og hygge sig uden at blive pakket ind og badet i yderlige smør og sukker. Nej de skal Rubbes med BBQ krydderi og så skal de bare have lov at ligge ved 100 grader i røg. Yderlig skal de ellers bare sprøjtes med æblemost løbende. Det er hele hemmeligheden bag denne opskrift.

De her Krogmodnet Kamben er fra Røsnæs Duroc. De er krogmodnes over 7 dage, inden de bliver pakket. Lige præcis det gør at de er så velsmagende. Man får nogle fantastisk saftig dansk svinekød her.

fantastisk lækre Krogmodnete Duroc Kamben

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

max 6 timer.

Indgredienser til lækre Krogmodnete Duroc Kamben

- 3,5 KG Duroc Kamben "Steak-Out.dk*"
- Danish BBQ – Pig Powder
- 1 liter Æblemost
- Madolie eller Lurpak på sprayflaske

Fremgangsmåde, sådan laver du de bedste krogmodnede Kamben ever

I køkken

1. Start med at skylle dine Kamben efter du har pakket den op ad vacuum posen derefter duppes de tør med køkkenpapier eller et viskestykke.
2. Nu skal hinden fjernes på bagsiden. Man starter med at trække hinden der sidder på bagsiden af benene. Det gør man nemmest ved at køre med bagsiden af en teske ind under hinden ved et af benene og løsner hinden lidt op så man kan få fat undere hindet og så trækker man bare til. Det nemmeste er hvis du bruger et stykke køkkenpapier til

holde fast i hinden med så kan den trækkes lidt nemmere af. *Du kan se en lille detaliert guide her.*

3. Så trimmer man lige alle de løse ender der hænger så de enkelte ribs ser pænt og flot ud. Jeg trimmer også altid det første ben af på den mest udlosset side så ser de pænere ud men det er ikke et must. Øjet spiser jo med:)
4. Når det er gjort kommer du en smule madolie på dine kamben og sørger for det bliver jævnt fordelt. Man kan også bruge Lurpak Smør på sprayflasken det gør et hele lidt nemmer.
5. Derefter drysser du et tynd og jævnt lag *Pig Powder* på dine Ben.
6. Nu stiller du dine BBQ kamben på køl i mindst 30 min. Imens kan du starte grillen op.

GIESSER

NAPOLEON

Ved grillen

1. Start din Pillegrill op ved 140 grader når den har kørt stabilt ved 140 grader i 5 minutter skruer du den ned til 100 grader. I din Traeger Timberline* eller Traeger Ironwood* aktiver du Supersmoke, men først når den kører stabil ved de 100 grader.
2. Så tager du dine Spareribs direkte fra køleskab og ligger dem i grillen og lukker låget.
3. Først efter 30 minutter åbner du grillen og sprøjter dine Kamben med Æblemost det gentager du alle 30 minutter. Efter 2 timer kan du slukke for Super Smoke i din Timberline* eller Ironwood*.
4. Når der er gået 5 timer ved 100 grader måler du temperatur i kødet mellem det 3. og 4 ribben. Er kernetemperatur over 93 grader er de klar til blive taget af. Har de ikke nået den ønskede temperatur lader du med blive i grillen til de har en kernetemperatur på 93 grader. Kontroller alle 30 minutter.
5. Når den ønskede kernetemperatur er nået kan du vælge om de skal pensles med en BBQ Sauce eller om du vil servere dem som de er. I

denne opskrift har jeg valgt at servere dem uden BBQ Sauce. Vil du lave dem med Sauce kan jeg helt klart anbefale min Swine Shine BBQ Glaze . Den skal kun påføres dine Spareribs eller Kamben 10 minutter inden servering så den kan nå at lave en fin karamelliseret overflade.

TRAEGER

Røsnæs Duroc Kamben med Pig Powder efter 6 timer på Traeger pillegrillen

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Krogmodet Duroc Kamben – : *Steak-Out.dk***
- **Trager Ironwood 885: *Homeshop.dk****
- **Napoleo Drop in stegepande: Homeshop.dk***
- **Traeger Signatur Træpiller: Homeshop.dk***
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- ***Stik ind termometer Inkbird IHT-1P* : *Google****
- **Gloria Food Master F12: *Google****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk****

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.