

Juleskinke - Røget Juleskinke fra Træpillegrillen

De sidste 4 år har jeg altid lavet Juleskinke på grillen. Nærmer sagt på smokeren ved low & slow. I starten på min WSM fra Weber og efterfølgende på Kamdo grillen og Træpillegrillen. I denne opskrift har jeg lavet Juleskinken i min Traeger Timberline 850. Du behøver ikke at eje en Traeger Timberline for at denne opskrift bliver til succes. En almindelig Pillegrill er nok. Det er fuldstændig ligegyldig om du har en Yoder, DPG eller en Traeger Træpillegrill. Bare du holder dig til de oplyste temperatur og fremgangsmåde, så skal du nok komme i mål.



Juleskinke fra Grillen, hvad skal der alt til?

- 1 skinke á cirka 2,5 kg
- 4 laurbærblade
- 1 tsk. Kardemomme (pulver)

- 1 tsk. Nelliker (pulver)
- 1 tsk. Allehånd (pulver)
- 1 Stjernanis (knust)
- 1 liter Æblejuce
- Æbletræpiller
- Vandfad med vand

Fremgangsmåde -sådan forbereder du din Juleskinke

Det her kan man gøre for at fremme processen men er ikke nødvendig. Alt efter hvor meget tid man har, kan man vælge at koge Skinken inden den kommer på grillen, som du kan gøre på følgende måde: Læg skinken uden at fjerne dennes net i en gryde med koldt vand, varm vandet langsomt op, til det koger. Skum af, og lad skinken koge ved svag varme, i cirka 30 minutter per kilo. Som skrevet man kan gøre det jeg har ikke gjort det i år og man kan næsten ikke smage forskellen.

Juleskinke på Træpillegrillen trin for trin

1. Det hele starter med at vi fjerner nettet som sidder rundt om Skinken



2. Derefter trimmer man sværen fra. Her skal du være meget omhyggeligt så du ikke trimmer for dybt for fedtlaget som sidder lige under sværen

skal ikke trimmes helt væk.



3. Rids spæklaget i harlekin-tern med en skarp kniv. Pas på ikke at du ikke skære for dybt, det er kun oversiden, der skal ridses meget let.

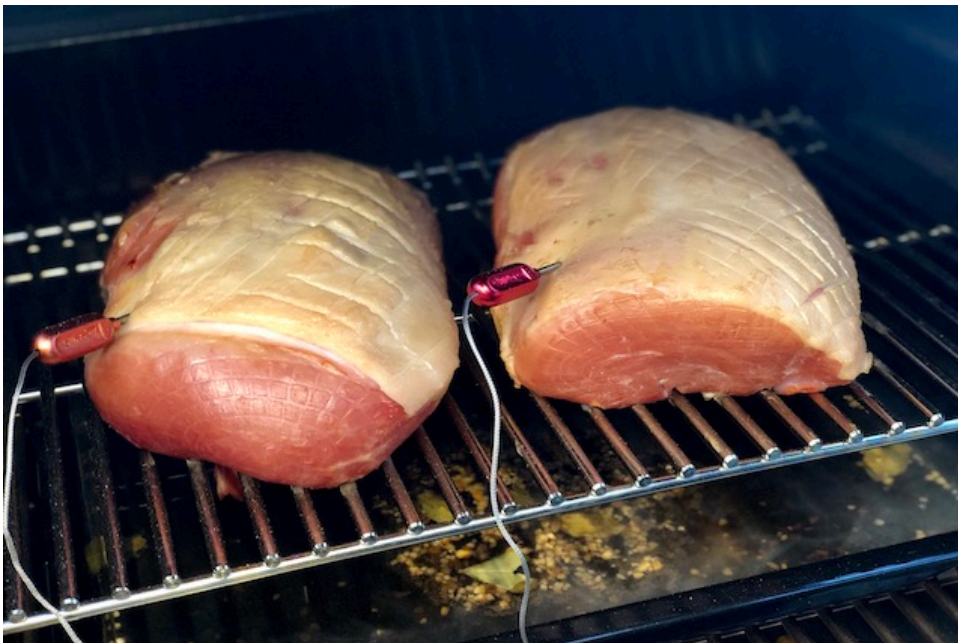


4. I mellemtid starter du din træpillegrill op og indstiller den til 80 grader. Her vil jeg anbefale dig at du starter den op ved 160 grader og når du er over de 120 sætter du grillen ned til 80 grader. Det gør du or sikre dig at den er tændt rigtigt op.
5. Når din træpillegrill har den ønskede driftstemperatur på 80 grader stiller du dit Vandfad med 1 liter vand på det nederste rist i din Traeger Timberline. I en almindelig træpillegrill stiller du vandfadet på risten, her skal du dog bruge et ekstra rist som kan placeres oven på vandfadet.
6. Nu kommer du de 4 laurbærblade, 1 tsk. Kardemomme (pulver), 1 tsk.

Nelliker (pulver), 1 tsk. Allehånd (pulver), 1 Stjernanis (knust) og 1 liter Æblejuce ned i dit vandfad og placerer skinken henover i Grillen. og placer et stegetermometer i din skinke.



7. Nu lader du skinken få røg ved 80 grader i grillen. I Traegers Timberline kan man anvende Super Smoke funktionen. Når Skinken har en kernetemperatur på 55 grader. Der går ca. 3 til 4 timer hvis skinken ikke er kogt i forvejen. Skruer du op for temperaturen i din grill til 170 grader. Det gøre vi for at give den den ønskede farve. Ved 170 grader bliver din skinke i grillen til den har en Kernetemperatur på 65-68 grader. Der vil yderlige gå en lille times tid til den er klar.



8. Når den ønskede kernetemperatur på 65-68 grader er nået, slukker du grillen men lader din skinke forblive i grillen ved lukket låg. Den skal

faktisk blive derind til skinken er kølet ned igen til de 10-15 grader, derefter skærer jeg den ud i 3mm tykke skiver og pakker den i vakuumposer a 10 stk.



Jeg har brugt følgende redskaber til tilberedning til min Skinke

- [Traeger Timberline 850*](#)
- [GrillEye Pro PlusTermometer*](#)
- [BroilKing Allubakke*](#)
- [Traeger Æble Træpiller*](#)
- [Caso Vakuumpakker*](#)
- [Caso Vakuumposer*](#)

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