Røg på grillen – Men hvilket træ passer bedst til kødet

Der er mange meninger om, hvilken slags Røgtræ der er bedst egnet til røgning af de forskellige typer mad. Det eneste, man kan blive enige om, er, at der ikke er noget endegyldigt svar. Enhver har, sin egen smag. Hos din Grillforhandler kan du købe træ i form af smuld, flis, chunks og piller eller de store træplanker og prøve dig frem for at finde din egen smag. Jeg har lavet en lille oversigt over de enkelte træ varianter og til hvilket kød producenterne anbefaler som kan bruges til Røgning.

Alt træ kan bruges til rygning

Røg kan have forskellig styrke og smagsintensitet – fra mild til moderat og helt hen til kraftig – afhængig af hvilken træ dit røgtræ stammer fra. Du kan anvende næsten alle træsorter, bare du holder dig fra imprægneret, malet og harpiksholdigt træ, da de tilfører maden en besk bismag. Du kan endda gem grenene, når havens træer skal beskæres, for birk, kirsebær-, ege-, bøge-,

hasselnødde- og æbletræer, ja sågar vinstokke, er geniale til røg på grillen. Når træet er tørt, skal det hugges til klodser eller flis, afhængig af hvad du skal bruge træet til. Er du ikke gør-det-selv-typen på dette område, tilbydes der forskellige typer af røgtræ med varierende styrke og smag, som er nemme at gå til hos din forhandler.

Røgsmuld

Det helt fine Røgsmuld også kald træmel, bruges for det meste til koldrøgning. Den fine bøgesmuld er velegnet da den ikke udvikler så meget varme når den gløder. Hvorimod man kan bruge det grovere smuld til varmrøgning. Til fisk er rødel-smuld mere velegnet, da det giver en lidt mere mild smag og giver en mere rødgylden farve på fiskene.

Røgflis

Røgflis er små stykker træ, der er blevet 'hakket' groft, så de får et stort

overfladeareal. De anvendes typisk i forbindelse med kortvarig tilberedning. Nogle mener, at det er en god idé at udbløde røgflisen i vand i mindst 30 minutter inden brug, så røgen ikke bliver for kraftig og intensiv. Men som regel er det ikke nødvendigt, og samtidig kan det gøre det svært at få gang i røgen. Skal du kun bruge røg i ganske kort tid, er der ingen grund til at udbløde træet. Røgflis er nemt at bruge direkte på grillristen over de tændte kul eller briketter, i en røgboks. Et par håndfulde røgflis giver 10-20 minutters røg, afhængig af hvor varm grillen er.

Røgchunks

Røgchunks er større træklodser, der typisk anvendes, når du skal tilberede mad over længere tid, også kaldet ”low and slow”. Chunks giver en mildere, langvarig røgudvikling, og der er skulle gerne være et par timers røg i chunks alt efter størelsen. De mest almindelige røgchunks er på størrelse med en knytnæve – og er dermed for store til en røgboks. Chunks er bedst egnet til brug i smoker og kulgrill fremfor gasgrillen, hvor de vil være alt for lang tid om at varme op og udvikle røg. Når du bruger chunks, skal de placeres nede mellem briketterne. Vil du sikre dig, at de ulmer fremfor at brænde, kan du lægge dem langs yderkanten af briketterne.

Træpiller til Pelletgrills

Træpiller til Pelletgrills er lavet af 100 % rent træ uden brug af hverken fyldstoffer, olier og bindemidler. Og så er de CO2-neutrale, hvilket er vigtigt i en tid, hvor vi skal passe på miljøet. Der findes flere forskellige pakker af træsorter, som giver forskellige smagsoplevelser. Det giver dig mulighed for at vælge præcis den træsort, som giver den grillsmag, du ønsker, din mad skal smage af. I danmark har vi 3 forskellige leverandører indenfor Pelletgrills det er DPG Danish Pelletgrills, Yoder Smokers og Traeger grills som er ret ny på det danske marked men kendt i over 16 år i både Europa og USA. Du kan finde dem alle hos HOMESHOP.DK som er Danmarks største grillbutik, med Danmarks største grilludstilling.

Røgplanke

Røgplanken af cedertræ er oplagt til røgning, da den afgiver en lækker, svag til middelstærk røgsmag. For at sikre, at planken ulmer fremfor at brænde, skal du lægge planken i blød i mindst en time inden brug. Herefter lægger du den på grillen på direkte varme i cirka et minuts tid. Undersiden af planken skal blive let

sveden, men der må ikke gå ild i den, så vær meget opmærksom, da det kan gå stærkt, hvis grillen er meget varm. Vend nu planken om og læg maden på den svedne side og tilbered den ifølge opskriften. Planken kan genbruges op til tre gange

Røgtræets intens og smag

Som jeg skrev tidligere finders der en række forskellige typer af røgtræ med varierende smag og røgstyrke. Her får du et udpluk af dem allesammen.

Hickory

- ***Ekstra kraftig og intens røgsmag (brug med forsigtighed)***
- Smag: Skarp, kraftig, røget og baconagtig
- Bruges til: Svine- og oksekød, kylling, vildt og ost

Cherry "Kirsebære"

- ***Mild røgsmag***
- Smag: Mild, sødlig, frugtagtig – god all-rounder
- Bruges til: Fjerkræ og svinekød

Mesquite

- ***Kraftig røgsmag***
- Smag: Røget og baconagtig, men sødere end hickory
- Bruges til: Grøntsager, al slags kød – primært oksekød

Bøg

- ***Medium røgsmag***
- Smag: Let, frisk og ren
- Bruges til: Fisk, lyst kød og ost

Peacan

- ***Medium røgsmag***
- Smag: Kraftig røget – minder om hickory, men er mere raffineret
- Bruges til: Svine- og lammekød, kylling, fisk og ost

Cedertræ

- ***Kraftig røgsmag***
- Smag: Kraftig, mørk og fyldig
- Bruges til: Oksekød, lam, vildt og fisk

Apple "Æbletræ"

- ***Mild røgsmag***
- Smag: Sødlig, kompakt og frugtagtig
- Bruges til: Fjerkræ, okse- og svinekød – specielt skinke

Whiskey "fra brugte whiskytønder"

- ***Medium røgsmag***
- Smag: Dyb, sødmefyldt med let syre
- Bruges til: Fisk, svin og lyst fjerkræ

Rødvin "fra brugte rødvinstønder"

- ***Medium røgsmag***
- Smag: Dyb, sødmefyldt med let syre
- Bruges til: Fisk, svin og lyst fjerkræ