

# Røget Bacon - Æblerøget Bacon på Traeger Timberline

Røget Bacon tilberedt på Traeger Timberline 850. Det er faktisk nemt, der skal bruges kun få ingredienser og en ordentlig gang tålmodighed ☐ Jeg er faktisk mere end tilfreds med resultatet. Den kan ikke sammenlignes med en ægte koldrøget bacon over 3 gange 24 timer bøgerøg. Som efterfølgende skal modne i mindst 30 dage. Men det virker og resultatet er virkelig utrolig. Det tager små 4 dage før din Bacon er færdig og resultatet er faktisk forbløfende lækkert.



## Æble Røget Bacon

*forberedelsestid: 4 dage., tilberedningstid: ca. 12 timer.*

Man starter med ca 1kg Ribbensteg. og få ingredienser, nitrit salt, sukker og lidt krydderi. Derefter Vakkumpakker man stegen og placerer den i køleskabet i 3 dag inden man kan komme i gang med at ryge den på grillen. Men det er ventetiden værd ☐

### Ingredienser til Æblerøget Bacon

- 1kg Ribbensteg
- 40g Nitritsalt (kan erstattes af almindeligt salt, men farven vil i så fald blive mere grå.)
- 100g Sukker
- 10g Pebermix
- 2 tsk. Timian

# Røget Bacon - Fremgangsmåde Fase 1. - Konservering

1. Du starter med at udbene din ribbensteg. Hvis du har købt en uden ben springer du denne trin selvfølgelig over. Det er vigtigt at du udbener din Ribbensteg inden. Det gør det nemlig meget nemmer når den skal Portioneres. For hvem gider have knogle rester eller bruske i ens Bacon



strimler.

2. Ingredienserne til saltblandingen blandes sammen og påføres derefter på din Ribbensteg. Denne Nitritsalt krydderiblanding sørger for konservering. Til dette formål er kødet bedst placeret i en stor skål (for eksempel en store gastrobakke eller et ildfast fad), derefter påføres den frisk blandede nitritkrydderiblanding hele vejen rundt på kødet.



3. Når kødet er dækket fra alle sider, skal det placeres i en tilstrækkelig stor vakuumpose. Eventuelle rester af din nitritkrydderiblandingen kommes med i posen. Derefter anvendes vakuumpakkeren ([Jeg har benyttet min ny indkøbt Caso Fastvac 1200](#))\*, til at vakuumer din frisk krydret Ribbensteg, og kommer den efterfølgende i køleskabet.



4. Det er vigtigt at du alle 24 timer vender din Ribbensteg, så den konserveres jævnt. Da min Ribbensteg kun var 4 cm høj, har jeg haft det i dens lage i alt 3 dage. Hvis du har tykkere stykker, skal det ligge længere i overensstemmelse hermed. Hvis du ikke har en vakuumforsegler, skal du lad det forblive i dennes lage i 7 dage. Kødet skal føle sig ret fast efter den har lagt i dennes Nitrit krydderiblanding. Efter 3 dages konservering, er der dannet en del væske i vakuumposen.

## **Æblerøget Bacon - Fremgangsmåde Fase 2. - Udvanding**

Din Ribbensteg skylles nu grundigt under rindende kold vand, så næsten alle krydderier og salt fjernes. Derefter tager du en stor skål eller drypbakke frem, og placerer din vasket ribbensteg i fadet og fylder denne med kold vand over 2 omgang af 30 minutter. Efter de første 30 minutter skal du skifte vandet. Vandet sikrer, at saltkoncentrationen i kødet reduceres.



## Æblerøget Bacon - Fremgangsmåde Fase 3. - Røg

1. Lige efter den er blevet udvandet tør du din Ribbensteg godt af. Så den er klar til at få en ordentlig omgang røg. Hertil indstiller du din Traeger på Smoke eller hvis du har en Timberline på 75 grader og aktiver Supersmoke. Jeg har her brugt min [Traeger Timberline 850\\*](#) træpillegrill. Som du kan læse mere om her på [bloggen](#). Som røg smag har jeg valgt Æble træpiller. Vælger du at gøre det på en anden grill skal du være opmærksom på at dit kød bliver røget ved indirekte varme.



2. Når de ønskede 75 grader er nået placerer du et stort fad med 2kg isterninger i grillen, derpå stiller du et rist med din Ribbensteg. Som nu skal forblive i grillen til den har en kernetemperatur på 65 grader. Der

går ca. 12 timer, til du har de ønskede 65 grader i kernetemperatur.



3. Egentlig er din Bacon nu færdig. Du kunne prøvesmage den nu. Duften er også meget fristende, og man vil virkelig gerne smage det lige nu. Men det er vigtigt at du er stærk nu og modstår denne fristelse! 😊 Fordi den skal lige [vakuumpakkes\\*](#) igen.



# Røget Bacon - Fremgangsmåde Fase 4. - Fristelser Og Nydelse

1. Det er vigtigt at du nu tager din frisk røget bacon og kommer den i en vakuumpose og vakuumer den eller pakker den stramt ind i nogle køkkenwrap. Det er vigtigt at du gør det med det samme! Efter den er wrappet stiller du din frisk røget Bacon i fryseren for 60 minutter. Inden du kan begynde at skære den ud. Grunden til den skal køles hurtigt ned er for at lukke aromaer ind i kødet. Og for at være ærligt, fordi jeg ikke gider vente på at den er kølet af ☐



2. Din Bacon er nu klar til at du kan nyde den.



## **Ingredienser Til Gør Det Selv Bacon:**

- 1kg Ribbensteg

## **Ingredienser Til Nitritsaltning:**

- 40g [Nitritsalt\\*](#) (40 g pr. Kg kød) - (kan erstattes af almindeligt salt, men farven vil i så fald blive mere grå.)
- 100g Sukker
- 10g Pebermix
- 2 tsk. Timian

## **Det Her Har Jeg Benyttet Til At Tilberede Æblerøget Bacon**

- **Grill:** [Traeger Timberline 850\\*](#)
- **Træ:** [Treager Æble\\*](#)
- **Kniv:** [Giesser udbenerkniv 15 cm m/b flex\\*](#)
- **Vakuumposer:** [Vakuumposer med struktur\\*](#)
- **Vakuumpakker:** [Caso Fastvac 1200\\*](#)
- 2KG Isterninger





Jeg stiftede bekendskab med denne karamelliserede bacon for første for nogen år tilbage og har lavet den som snak eller til en burger isted for alm bacon. Smagen er fantastisk og man kan ikke få nok af den. Du kan tilberede Candy Bacon indirekte i grillen eller i ovn.... [Læs Mere...](#)

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