

# Røgring - Hvad er det og hvordan laves den?

Dette er en lille smule viden - om ikke for at sige en lille smule teknisk viden for at lege kloge Åge. Det handler om røgringen i kødet, der dannes under skorpen på Pulled Pork, Ribs eller Brisket ved low & slow tilberedning. Hvordan laves røgringen og er den vigtig for smagen?

## Hvor kommer røgringen fra?

Årsagen til røgringen på kanten af kødet er myoglobin: et muskelprotein, der også giver kødet sin røde farve. Myoglobin absorberer ilt og transporterer det gennem musklerne. Ved opvarmning mister myoglobin sin pink-røde farve og bliver gråbrunlig, som det kendes fra veltilberedt kød. Faktisk har bøffer, der for eksempel grilles "rare", ikke deres røde farve, fordi de stadig er blodige:

På grund af den lavere kernetemperatur (end ved gennemstegte bøffer) er misfarvningen af myoglobinet simpelthen ikke opstået endnu.

Nu sidder røgringen på ydersiden af kødet, men hvordan kommer den til det, når indersiden egentlig skal være lyserød?

Røg indeholder kulstof- og nitrogenmonoxid, som reagerer med myoglobin og sørger for, at det bevarer sin rødlige farve. Størrelsen på røgringen er derfor en indikator for, hvor dybt røgen trængte ind i kødet, før kødets temperatur forårsagede misfarvningen.



## **Påvirker røgringen smagen?**

NEJ. Det ser godt ud, men ikke mere - selvom det ikke er helt uvæsentligt, for det er velkendt, at øjnene spiser med. Ikke desto mindre adskiller områderne med røgringen sig ikke rigtigt i smag fra dem uden, så det er faktisk kun en ren æstetisk faktor.



## Hvordan får man en flot røgring?

Der er tre faktorer der spiller ind her. Som er med til at bestemme hvor en stor og intens røgring man kan få.

- Hvis du vil imponere dine gæster med en flot røgring, kan man ud fra den forklaring foroven konkludere følgende: Desto koldere kødet er i starten, jo længere tid kan røgen trænge ind i kødet i starten. Her taler vi om "lige fra køleskabet" kontra kød ved stuetemperatur.
- Grillens temperatur spiller også en rolle her: Hvis du virkelig ønsker at få den tykkeste røgring der er muligt, bør du starte ved en lavere temperatur de første par timer (f.eks. 80 grader i stedet for 110 grader) og først regulere grillen op i temperatur, når farvning af myoglobinet er startet.
- Men lad os være ærlige: Selvom det ser pænt ud, ønsker man ikke, at det skal tage længere tid, end det allerede gør i forvejen.

Derfor skal denne artikel forstås som et lille bidrag til viden.

Eller du kan bruge den til at imponere gæsterne med Eller for at profilere sig, lege Karlsmart hvis en af ??gæsterne skulle spørge ind til dette. □

## **Røgring hack**

Ja der findes en mulighed for at snyde sig til en lyserød røgring. Jeg ridser lige temaet op for jer men vil ikke gå yderlige ind på det efterfølgende.

Ved hjælp af lyserødt salt eller et salt med natriumnitrit "nitrit salt". Man drysset et tynd lag af disse salte over overfladen af kødet, og ikke andet.

Jeg vil heller ikke gå i detaljer, da jeg ikke har viden nok om dette, men jeg ved at det virker.