

Varmrøgning af svinemørbrad - en Juleklassiker

Varmrøgning bliver mere og mere populære. Derfor vil jeg gerne dele med jer en af de nemmeste opskrift på hvordan du varmrøger en Svinemørbrad. Som du med garanti ikke glemmer så hurtig igen.



Sådan varmrøger du svinemørbrad

Mørbraden afpudses og lægges i en lage bestående af:

- 1 liter vand
- 150 gram havsalt
- 150 gram brun farin
- 1 tsk. Allehånde
- 1 tsk. friskkværnet sort peber
- 1 fed knust hvidløg

Ingredienserne blandes i en gryde og gives et opkog, hvorefter lagen afkøles.

Mørbraden skal ligge i lagen ca. 6 timer og holdes evt. nede af en tallerken el. lign.

Derefter tages den op, skylles og tørres godt af. En snor bindes omhyggeligt rundt om den tynde ende af mørbraden, hvorefter den hænges til tørre i 3 - 4 timer.

OBS! Overfladen skal være helt tør.

Nu er den klar til komme på grillen eller i smokerskab 2-3 timer ved 50 grader alt efter dennes tykkelse. Jeg bruger en Bradley Smoker til dette da den er ideal varmrøgning til lave temperature under 75 grader.

Varmrøges ved 50 grader i 2 - 3 timer, alt efter tykkelse. Jeg gør det i min Bradley Bisquettes smoker skab!

Her finder du et stor udvalg af Bradley Smoker i Danmark:



[Reklame](#)