

Varmrøget Andebryst med en fantastisk smag!

Her får du en nem opskrift over varmrøget Andebryst, hvordan man laver den helt fra bunden. Med en fantastisk intens smag som i gamle dage.



Varmrøget Andebryst er ikke kun en klassiker til jul!

Anden plukkes / flås og parteres.

Brystkødet skal blive siddende på brystbenet.

Lav en saltlage af:

- 4 liter vand
- 600 gram salt
- 2 hakkede løg

- 3 laurbærblade
- 1 tsk. hvide peberkorn

Alle ingredienserne koges op og afkøles.

Andebrystet lægges i den kolde lage og stilles køligt i 24 timer.

OBS! sørg for den er helt dækket af lagen. Hold dem evt. nede i lagen med en tallerken.

Efter de 24 timer er gået er der tid til at starte ens smoker til 70 grader. Imens den bliver varm kan du tage Andebrystet af lagen og "duppes" tørt med køkkenrulle. Herefter varmrøges ved 70 grader i ca. 15 - 20 minutter, til kødet er mørt. Jeg gør det i min Bradley Bisquettes smoker skab!

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



[Reklame](#)