

Lathund Smoker-grillning

Förberedelser Smoker:

- Elda upp Smokern med en halv/tre fjärdedelar full panna (använd vilken ved som helst). Stäng igen vedluckan när det har tagit sig. Smokern brukar bli c:a 200 grader i kammaren för varmrökning.
- Vänta i ca 45 minuter tills det bara är glöd kvar och temperaturen inte överstiger 125 grader. Här är det läge att ställa in luckorna mellan kammaren för varmrök och högskåpet så att man får en jämn temperatur.
- Nu är det dags att lägga in veden som ni ska smaksätta med, t.ex. björk, äpple, körsbär etc. 2 pinna (ca 5 cm i diameter) brukar räcka för att hålla en stadig temperatur. Lägg in två nya när det nästan har brunnit ut (15-20 minuter).
- Om det blir för varmt måste man strypa dragluckan eller ställa upp grillluckorna en liten stund tills temperaturen har sjunkit till 100-125 grader. Det är denna temperatur Ni ska grilla i (inte mer än 125 grader).

Förberedelser och tips Karré:

- Gnid in köttet med en rub minst en dag innan grillning. Det finns en uppsjö av rub-recept på internet, så ta en som passar till fläskkött.
- När köttet grillas så ska man undvika att öppna grillluckorna så mycket det går. Vänd köttet och flytta runt ungefär varannan gång Ni lägger in ved.
- När det "bara" är ca två timma kvar så kan man börja använda glaze om man vill få en lite sötare smak.
- När köttet har kommit upp i 74-76 grader så brukar jag lägga in det i folie och köra c:a en och en halv timme till. Se till att vända köttet då och då för att folien inte ska bränna fast i köttet.
- Låt köttet vila en stund innan Ni skär upp. Klart!

Förberedelser och tips Ribs:

- Gnid in köttet med en rub minst en dag innan grillning. Det kan även behöva skäras bort en hinna på bensidan – beroende på om det är kamben, tunna eller tjocka revbensspjäll.
- En mops kan nu användas för att pensla på köttet medan ni grillar. Använd gärna lite glaze också.
- Dessa kan behöva vändas lite oftare
- När jag grillar kamben så brukar jag grilla dem i c:a en och en halv timme (beroende på färg och hur mycket köttet har dragit sig in från benen). Då lägger jag kambenen i folie och kör en timme till.
- Här kan man t.ex. lägga in äppelskivor mellan folie och köttet.
- Vänta en stund innan ni skär upp. Klart!

Grilltider:

Karré	5-6 tim + 1,5 tim i folie
Kamben /tunna revbensspjäll	1-1,5 tim + 1 tim i folie
Tjocka revbensspjäll	2-2,5 tim + 1,5 – 2 tim i folie