



Smokey Mountain Cooker™ Smoker Håndbog & opskrifter



SMID IKKE DENNE HÅNDBOG UD.

DEN INDEHOLDER VIGTIGE OPLYSNINGER OM FARER VED BRUG AF VAREN SAMT ADVARSLER OG FORSIGTIGHEDSREGLER.

Bemærk – Brug aldrig din grill, før du har læst denne håndbog. Opbevar håndbogen på et sikkert sted. Håndbogen indeholder vigtige informationer om sikkerhed, fejlfinding og vedligeholdelse. Fejl brug af rygeovnen kan forårsage alvorlige personskader eller brand.

FARE

- Denne grill er kun beregnet til udendørs brug.
- Tilsæt aldrig tændvæske eller trækul der er imprægneret med tændvæske til glødende eller varme kul.
- Brug aldrig benzin, alkohol eller andre brandfarlige væsker til at tænde kullene. Hvis tændvæske bruges, bør enhver væske, der er løbet ned gennem bundspjældene fjernes, før trebriketterne tændes.
(Brug optændingsblokke for at tænde briketterne med)
- Lad aldrig spædbørn, børn eller kæledyr være alene i nærheden af en varm grill.
- Prøv aldrig at flytte en varm grill.
- Denne grill skal bruges mindst 1,5 m. væk fra brandfarlige materialer.
- Brug kun grillen når alle delene er på plads.
- Fjern aldrig asken, før alle kullene er fuldstændig udbrændte og slukkede.
- Brug aldrig tøj med løsthængende ærmer når grillen tændes og bruges.
- Brug aldrig grillen i stærk blæst.
- Lad altid grillen stå vandret.

ADVARSLER

- Fjern låget på grillen, mens briketterne tændes og opvarmes. Brug kun trækulsbriketter, ikke kul eller brænde.
- Læg altid briketterne på trækulsristen, aldrig direkte i bunden af skålen.
- Rør aldrig grillen, stege- eller trækulsristen, for at se om de er varme.
- Grillhandske eller grydelapper bør altid bruges, for at beskytte hænderne, mens der grilles eller spjældene justeres.
- Sluk briketterne, ved at lægge låget på og lukke for alle spjældene. Brug aldrig vand det vil ødelægge porcelænsoverfladen.
- Opblussen af flammer kan kontrolleres ved at lægge låget på. Brug aldrig vand.

- Hold elektriske ledninger væk fra varme overflader på grillen.
- Dæk aldrig skålen med stanniol, det vil spærre for lufttilførslen, brug i stedet en drypbakke til at samle stegefedt fra kødet, når den indirekte metode benyttes til at grille.
- Hvis skarpe genstande bruges til at rengøre stegerist eller fjerne aske kan overfladen beskadiges.
- Brug aldrig skurepulver på selve grillen eller stegeristen, det vil ødelægge overfladen.

1. Kontroller Indholdet

Kontroller at alle delene er i æsken. Selv om vi bruger meget tid på at kontrollere alle vore produkter, så sker det at der kan mangle en del. Hvis der skulle mangle noget så henvend dig i butikken hvor du har købt grillen.

Låg

3 stk. ben

Mellemdel

Brikketkammer

Bund

Vandpande

Dør med håndtag

4 stk. xxx

Grillrist med hængsler

Kulrist

Grillrist uden hængsler

Tilbehørsposens indhold:

14 stk. ¼-20" x 5/8" skruer

14 stk. ¼-20" møtrikker

8 stk. fiber xxx

6 stk. ¼" stål xxx

2. Montering af ben

Du har brug for: bunden, 3 stk. ben, 6 stk. skiver, 6 stk. møtrikker, en skiftenøgle og en skruetrækker.

Placer bunden på et blødt underlag, placer benene i hullerne i bunden og pres skruerne igennem benene

og bunden. Sæt en skive på og skru din møtrik fast. Når alle tre ben er på plads, så drej skruerne godt fast. Se billede 1.

3. Montering af kulrist og briketkammer

Montering af kulrist og briketkammer

Du har brug for: kulrist og briketkammer

Placer kulristen i bunden, sæt briketkammeret ovenpå. Billede 2.

4. Montering af håndtag til centerringen

Montering af håndtag til centerringen

Du har brug for: midterdelen, 4 stk.

5.

Montering af mellemdelen og bunden.

Placer mellemdelen ovenpå bunden.

6.

Montering af lågen

Du har brug for: mellemdelen, bunden og lågen

Monter lågen ved at vinkle den lidt udad og lukke/åbne den gennem at dreje på knappen med solen. Billede 5.

7.

Afsluttende montering

Du har brug for: låget, vandpande, 1 stk. grillrist med håndtag, 1 stk. grillrist uden håndtag.

Monter vandpanden på de nederste hængsler, grillristen uden håndtag på de midterste hængsler, og grillristen med håndtag på de øverste hængsler.

Billede 6. Sæt låget på.

TIPS OG RÅD

LÆS INSTRUKTIONEN INDEN DU ANVENDER DIN RYGEOVN.

Låget skal altid være på rygeovnen når du anvender den.

Brug altid en tang når maden skal vendes. Dermed undgår du huller i maden som gør at den tørrer ud.

Modstå fristelsen til at løfte på låget for at se maden under tilberedning – hver gang låget løftes, forlænger du tilberedningstiden med ca. 15 minutter.

Brug et stegetermometer for at kontrollere temperaturen i din mad. Indsæt termometeret i den tykkeste delen af kødet uden at røre ben eller fedt.

Brug kun gode kvalitetsbriketter, (ikke grillkul eller brænde). Briketterne skal opbevares på et tørt sted.

Brug altid lange grillhandsker for at beskytte hænder og underarme.

Juster spjældene så de er tilpasset den stegemetode du skal anvende.

Rygning: Alle spjæld delvis lukket

Grillning: Alle spjæld helt åbne

Dampning: Topspjæld lukket, bundspjæld åben

Låget og alle spjæld skal være åbne når briketterne antændes.

For at slukke briketterne skal låget sættes på og alle spjæld skal lukkes. Brug aldrig vand. Det skader emaljen.

Der findes mange faktorer som påvirker tilberedningen, de fleste kan heldigvis kontrolleres af personen som står for tilberedningen. Der findes dog nogle sager som ikke kan påvirkes, som for eksempel: vejr, vind og temperatur. Hvis der blæser eller der er minusgrader, skal du lægge ekstra tid til (normalt 30–60 minutter).

Rygeovnen skal kun benyttes udendørs og skal placeres på et jævnt og varmebestandigt underlag, med god afstand til bygninger og ikke hvor folk vandrer. Vær opmærksom på at rygeovnen skal placeres således at røg fra maden ikke siver ind gennem vinduer eller døre.

Prøv dig frem med forskellige træsorter og mængder for forskellig smager ved rygning. Du kan også tilsætte laurbærblade, hvidløg, pebermynteblade, appelsin- og citronskal eller forskellige krydderier for smag. Skriv dine forsøg ned, det er nemt at glemme hvad du gjorde sidst.

OBS! Brug aldrig briketter som er imprægneret med tændvæske. Dette er specielt vigtigt når du tilføjer briketter under tilberedningen, det kan give ubehagelig smag til maden.

RENGØRING

Weber Smokey Mountain Cooker™ får længere levetid, hvis den gøres grundigt ren én gang om året. Det er nemt at gøre:

- Vær sikker på at grillen er kold og briketterne fuldstændige slukkede.
- Fjern asken.
- Fjern grill- og kulristene.
- Vask grillen i sæbevand. Skyl godt med rent vand og tør af med en klud.
- Det er ikke nødvendigt at vaske grillristen efter hver brug. Bare børst med en stiv messingbørste eller et stykke krøllet stanniol. Tør med køkkenrul.
- Vandpanden får tit en belægning af fedt både ind- og udvendigt. Kontroller at det ikke er emaljen som løsnes, men at det er fedt som har brændt sig fast og kan vaskes væk.

WEBER LÅG

- Låget er vigtigt og skal anvendes ved tilberedning, hver gang, uanset hvilken metode du anvender.
- Låget gør at varmen cirkulerer rundt om maden – derved bliver grilltiden betydeligt reduceret.
- Alle opskrifter i denne folder er udarbejdet med en udendørs temperatur på ca. 20° C og med lidt eller ingen vind. Tilberedningstiden kan være længere hvis det blæser eller er koldt.
- Alt mad skal være køleskabskoldt hvis ikke andet er nævnt.
- Alle tilberedningstider i opskrifterne er cirka, og skal ikke betragtes som eksakte da de kan variere på grund af størrelse og tykkelse af maden.
- Hvis du laver flere retter på en gang og begge grillriste anvendes, skal du forvente længere tilberedningstid. Jo mere mad, jo mere varme absorberes..

AT KOMME I GANG

- Træflis, stykker eller kviste som skal bruges ved rygningen lægges i blød mindst en time inden tilberedningen.
- Tag låget og mellemdelen af inden briketterne antændes.
- Fyld briketholderen med den mængde briketter som skal bruges i forhold til det som skal tilberedes.
- Læg briketterne i en pyramideform og 2-3 optændingsblokke blandt briketterne.
- Antænd optændingsblokkene.
- Placer vandpanden på det laveste niveau i centreringen i mellemdelen, fyld den med varmt vand fra hanen.
- Placer grill/rygeristen uden håndtag på det mellemste niveau i mellemdelen, og grill/rygeristen med håndtag placeres på det øverste niveau.
- Sæt den mellemste del forsigtig på plads i rygeovnen.
- Læg maden på grill/rygeristen med lidt afstand mellem hver bit. (Begge ristene kan bruges på samme tid).
- Læg låget på.
- Åben døren på forsiden og læg den blødlagte træflis eller træstykker ind. Juster alle spjældene afhængig af hvordan du griller. Ved rygning skal alle spjæld være delvis lukket. Brug grillhandsker når du justerer spjældene.

Lad vandet rinde af træet inden det lægges på de glødende briketter. Forskellige træsorter giver forskellig smag, prøv dig frem til den smag som du bedst kan lide. Begynd med den mindste rekommanderede mængde i opskriften, mere kan tilsættes for at tilpasse din smag. Det kræves lidt eksperimentering for at finde den smag som passer dig og din familie bedst. Ved at notere dine eksperimenter ned, bliver nybegynderen hurtig en ekspert. Dine notater vil være en uvurderlig hjælp ved dine fremtidige forsøg og for at kunne gentage dine successer. Røget mad ser forskelligt ud end grillet eller ovntilberedt mad – den kan være lyserød eller til og med rød selv om den er færdig. Et godt stegetermometer er derfor nødvendig for at se om større stykker er færdige. Øl, vin, cola, frugtjuice, marinader, urter og krydderier kan blandes med vandet for at give yderligere smag.

Kød kan ryges både før og efter det er saltet, enten med den tørre metode eller med saltlage.

AT RYGE, LÆGGE I LAGE OG GRAVAD MAD

At ryge, lægge i lage og lave gravad mad, reducerer fugtigheden i kødet, det reducerer også bakterieprocessen og smag til maden. Mad som har brug for mindre end to timers tilberedning kan ligge i rumtemperatur. Mad som har brug for længere tilberedningstid skal holdes i køleskabstemperatur.

Salt er en af basiskrydderierne ved at lave gravad mad, rygning og lægge i lage. Groft salt er bedre end billig bordsalt.

Sukker er også en meget vigtig ingrediens. Det bruges for at reducere effekten af saltet. Sukker kan anvendes i flere former: hvidt eller brunt sukker, honning eller sirup. Hver type giver sin egen specielle smag.

Krydderier er mere eller mindre et spørgsmål om personlig smag – krydderier kan tilsættes under den tilberedningsmetode som er valgt, for at give yderligere smag til kød eller fisk.

Brug plastikposer eller opbevaringsbokse af plast, glas eller porcelænsformer for disse tilberedningsmetoder og for at opbevare overflødig lage. (Brug aldrig opbevaringsbokse af metal)

Når man lægger mad i lage skal maden være helt dækket af væsken. En tung tallerken forhindrer maden i at flyde op.

Rør rundt med en træske en gang i mellem når man har lagt noget i lage. Det gøres ved at løfte maden op, for så at lægge den tilbage og lægge væsken over så maden igen bliver dækket af væsken.

Når processen er færdig skal maden skylles under koldt rindende vand, derefter skal det tørres, inden det ryges.

OPSKRIFTER

Sød pickleslage

4 l vand

6 dl salt

1 dl brunt sukker

2 pressede fed hvidløg

30 g Pickleskrydder

Basislage

1 l vand

1,25 dl salt

1,25 dl sukker

1 presset fed hvidløg

½ tsk. peber

AT RYGE OG LAVE GRAVAD MAD

Disse tilberedningsmetoder kan bruges i stedet for at lægge i lage. De laves uden væske, direkte på kødet eller fisken og opbevares i køleskabet under tilberedningsprocessen. Når processen er klar skal maden skyldes under rindende vand, derefter tørres inden den ryges.

Basisopskrift

5 dl salt

1 dl sukker

Tilsæt krydderier eller andre smagstilsætninger (f.eks. dild, enebær, etc.) efter egen smag. Start med en teske af hver og eksperimenter indtil du finder de kombinationer du bedst kan lide for kød og fisk som du skal ryge.

TABEL FOR RYGNING

OBS! Mængden af træflis, vand eller briketter står ikke i opskriften.

Brug denne tabel.

- Tilberedningstiderne i denne tabel er baseret på at maden er helt tørt op.
- Tilføj 12–14 briketter hver 1 ¼ time. Kontroller at vandpanden er fyldt op, hvis ikke, påfyld vand. Brug fordøren til at tilføje briketter og vand.
- Fyld altid varmt vand i vandpanden, også ved påfyldning. (Brug gerne en vandkande til dette).
- Hvis gløden begynder at gå ud af en eller anden grund, åbn fordøren. Tilførselen af ilt gør at gløden blusser op igen.

KØD

Mad	Vægt	Vandpande	Lager briketter	Tilberedningstid	Træstykker	Stegetemperatur
Roast beef, oksebryst	1½ kg	Fuld	2	4-5 t	4-6 stk.	65° C rød
Lammesteg	1½ kg					71°C medium
Hjortesteg	2-3 kg	Fuld	2	5-6 t	4-6 stk.	71°C medium
Vildtsteg	2-3 kg	Fuld	2	5-6 t	4-6 stk.	77°C gennemstegt

FISK

Mad	Vægt	Vandpande	Lager briketter	Tilberedningstid	Træstykker	Stegetemperatur
Småfisk, hel	Fuld grill	Fuld	1	1½-3 t	2-4 stk.	Deler sig med en gaffel
Fileter	Fuld grill	Fuld	1	1½-3 t	2-4 stk.	Deler sig med en gaffel
Stor fisk, hel	1½-3 kg	Fuld	1	3-4 t	2-4 stk.	Deler sig med en gaffel
Hummer, store rejer	Fuld grill	Fuld	1	1 t	2-4 stk.	Faste og lyserøde

FJERKRÆ

Mad	Vægt	Vandpande	Lager briketter	Tilberedningstid	Træstykker	Stegetemperatur
Småstykker m/ ben	Fra 1-4 kyllinger	Fuld	1	3-4 t	2-4 stk.	82°C gennemstegt
Hele små kyllinger	1-4 stk.	Fuld	2	4-5 t	2-4 stk.	82°C gennemstegt
Stor kylling	2½ kg	Fuld	2	4-5 t	2-4 stk.	82°C gennemstegt

Kalkun, u/ fyld	4-6 kg 5-8 kg	Fuld Fuld	2 2	7-8 t 8-10 t	6-8 stk. 6-8 stk.	82°C gennemstegt 82°C gennemstegt
And	1½-2½ kg	Fuld	2	4-6 t	2-4 stk.	85°C gennemstegt
Fasan	1½-2½ kg	Fuld	2	4-6 t	2-4 stk.	85°C gennemstegt
Gås	4-5 kg	Fuld	2	7-8 t	4-6 stk.	85°C gennemstegt

SVINEKØD

Mad	Vægt	Vandpande	Lager briketter	Tilberedningstid	Træstykker	Stegetemperatur
Skinkesteg	1½-2 kg 2-4 kg	Fuld Fuld	2 2	5-6 t 6-8 t	4-6 stk. 4-6 stk.	71°C medium 77°C gennemstegt
Spareribs	Fuld grill	Fuld	1	4-6 t	4-6 stk.	71°C medium 77°C gennemstegt
Svinekoteletter	Fuld grill	Fuld	1	2-3 t	2-4 stk.	71°C medium 77°C gennemstegt
Skinke, hel, fersk	5-8 kg	Fuld	2	8-12 t	6-8 stk.	71°C medium 77°C gennemstegt
Skinke, hel kogt	5-7 kg	Fuld	1	3-4 t	4-6 stk.	60°C medium

OPSKRIFTER

SVINEKØD

Skinkesteg

2–2½ kg rullet svinemørbrad

1 fed hvidløg, hakket

½ tsk. sellerisalt

½ tsk. rosmarin

½ tsk. basilikum

¼ tsk. peber

1 tsk. kommen kerner

Skær små ridser i toppen af stegen og læg hvidløg ned i hver ridse. Bland krydderierne og drys dem over stegen. Placer kødet på midten af grillristen. Dæk til og ryg den i ca. 6 timer eller indtil den er færdig.

Spareribs

2 kg spareribs af svinekød

0,6 dl sirup

0,6 dl Soya sauce

0,6 dl eddike

0,8 dl sennep

2 tsk. Worcestershire sauce

½ tsk. stærk peber sauce

Placer spareribsene i en plastikboks eller et glas. Bland de resterende ingredienser og hæld det over spareribsene. Dæk det til og læg det i køleskabet i 5 timer eller over natten. (Vend spareribsene ind i mellem så de hele tiden er dækket af marinaden). Fjern spareribsene og placer dem på grillristen eller i en spareribholder. Dæk til og ryg det i 4½–5 timer eller indtil de er færdige.

Svinemørbrad med estragon

2 hele svinemørbrader

1,2 dl estragon vineddike

1 tsk. Worcestershire sauce

2 tsk. Soya sauce

1 tsk. tørret estragon

Placer mørbradene i en bradepande eller lignende som er lav. Bland de resterende ingredienser og hæld det over kødet. Dæk med plast og læg i køleskabet i 3–4 timer. Vend kødet en gang i mellem. Placer svinemørbradene på grillristen. Hæld marinade over kødet så det overskydende kan rinde ned i vandpanden. Ryg i 3–4 timer. Server med ananas sauce.

Ananas Sauce

Bland lige mængder af tørret knust ananas og surcreme. Cirka 3 dl af hver.

Røget glaseret skinke

1 (4½–6½ kg) færdig kogt skinke
hele kryddernelliker
1 l æblecider

Fjern skorper på skinken og lav ridser diagonalt i fedtet for at give diamant effekten. Læg hele kryddernelliker i hjørnet af hver diamant. Placer fedtsiden op på grillristen. Hæld æblecider over skinken og lad det overskydende rinde ned i vandpanden. Dæk til og ryg i 3–4 timer. Smør det med glasering ind i mellem i den sidste timen.

Glasering

2,6 dl ribs gele
0,6 dl appelsinjuice, koncentreret
1 tsk. peberrod
1 tsk. tør sennep
1 tsk. citronsaft

Bland alle ingredienser i en gryde. Varm op og rør indtil gelen er smeltet.

Røget fersk skinke

1 (2½–3 kg) fersk skinke
Sød pickles lage (se side 5)
Brunt farin

Forbered lagen. Læg skinken i lagen i 3 dage. Fjern den fra lagen. Skyl den i koldt vand og tør den med køkkenpapir. Lad skinken tørre i køleskabet. Gnid skinken ind med brunt farin. Placer den i midten af grillristen. Dæk og ryg i ca. 8 timer. Kan serveres umiddelbart, men smagen bliver endnu mere fortryllende efter en dag eller to i køleskabet.

OKSEKØD

Spareribs

1–1½ kg spareribs af oksekød
0,6 dl tomat sauce
0,6 dl rød vineddike
1 spsk. sennep
1 spsk. peberrod
1 spsk. hakket løg
½ tsk. hvidløgpulver
¼ tsk. peber

Placer spareribsene i en plastikboks eller et glas som er stor nok så de kan ligge i et lag. Bland de resterende ingredienser og hæld det over spareribsene. Vend kødet så det er godt smurt ind i marinaden. Dæk det til med plastfolie og læg det i køleskabet i mindst 4 timer. (Vend spareribsene ind i mellem). Fjern spareribsene og placer dem på grillristen eller i en spareribholder. Hæld overskydende marinade over spareribsene og lad det rinde ned i vandpanden. Ryg det i 3½–4 timer.

Oksebryst

1 (2–2,5 kg) oksebryst
1 brev med tør løgsuppe miks
2 spsk. portvin
0,5 dl barbecue sauce

Bland suppe miksen og vinen så det bliver en masse. Smør det ud over overfladen på oksebrystet. Lad kødet stå i rumtemperatur 2 timer før det skal på grillen. Tilsæt barbecue sauce i vandet i vandpanden. Placer oksebrystet i midten af grillristen. Dæk og ryg i 6 timer eller indtil den er mør.

Glaseret farsbrød

700 g hakket oksefars
60 g rasp
60 g finthakket løg
2 æg
1 tsk. salt

½ tsk. hvidløgssalt
½ tsk. paprika
¼ tsk. peber
1,8 dl. mælk
170 g cheddar ost i terninger
2 skiver bacon

Bland hakket oksefars, rasp, løg og krydderier i en stor skål. Tilsæt æg, mælk og osteterninger; rør forsigtig indtil det er godt blandet. Læg dejen i en pande dækket med aluminiumsfolie og form det som et brød. Placer foliepanden med farsbrødet i midten af grillristen. Ryg i 4 timer eller indtil toppen af farsbrødet føles fast.

Glasering

30 g brunt farin
0,6 dl ketchup
1 spsk. sennep

Bland brunt farin, ketchup og sennep. Smør det på toppen af farsbrødet ca. 30 minutter før stegetiden er over.

FJERKRÆ

Hickory glaseret røget kalkun

1 (3½–4½ kg) kalkun, optøet
groft salt
1 spsk. paprika

Fyld

2 appelsiner, skær i 8 skiver
1 stor løg, skær i 8 skiver
2–3 selleristilke, skær i 2,5 cm stykker

Rens kalkunen godt med koldt vand. Klap den tør. Krydres både ind- og udvendig med groft salt. Strø paprika på kalkunens udvendige side. Fyld kalkunen med appelsin, løg og selleri i vekslende rækkefølge. Kræng halsskindet ned over halsen, og fastgør det på ryggen med en kødpind. Placer kalkunen på grillristen. Smør med glasering i de sidste 2 stegetimer.

Glasing

- 1 dl. ribsgele
- 1 dl. portvin

Bland ribsgele og portvin i en gryde og kog det over middel varme mens du rører konstant indtil gelen er smeltet. Hvis glasingen bliver for klistret under brug så varm den igen.

Røget fugl

- 1 (2½ kg) ælling, optøet
- 6 grønne løg med top, opskåret
- 4-5 kviste persille
- 1 fed hvidløg, finthakket
- 0,8 dl. Soya sauce
- 2 spsk. citron juice
- 2 spsk. honning

Rens fuglen grundigt med koldt vand. Lad den dryppe af, og tør den med køkkenpapir. Fyld hulrummet med løg, persille og hvidløg. Brug en skarp kniv for at lave små hak mellem vingerne og brystet for at lade fedt rinde af under rygningen. Bind vingerne bag på ryggen og bind ben og halen sammen. Kræng halsskindet ned over halsen, og fastgør det på ryggen med en kødpind. Varm Soya sauce, honning og citron juice i en gryde for at lave glasingen. Placer ællingen i midten af grillristen. Dæk og ryg i 5-6 timer eller indtil den er færdig. Smør ællingen med glasingen en gang i mellem. Serveres med blommesauce.

Blommesauce

- 1 (450 g) hermetiske lilla blommer
- ¼ tsk. revet appelsinskal
- 3 spsk. appelsinjuice
- 2 spsk. sukker
- ¼ tsk. kanel
- ½ tsk. Worcestershire sauce

Dræn blommerne og hold 0,6 dl. sirup. Pres blommerne igennem en si. Bland blommepuréen og siruppen med de andre ingredienser i en gryde. Varm op til kogepunktet; reducer varmen og lad det simre i 15 minutter.

Røget kalkun

1 (5,5 kg) kalkun, optøet
Sød pickles lage (se side 5)
Ahorn sirup

Skyl kalkunen grundigt med koldt vand, lad det rinde af og tør den godt. Lav lagen. Lad kalkunen ligge i lagen i 3 dage. Fjern den fra lagen, skyl godt med koldt vand og klap den tør. Lad kalkunen tørre i køleskabet i et døgn. Vrid vingerne om på ryggen, og snør lårene og gumpen sammen eller stik benene ind under skindet. Dryp kalkunen med ahorn sirup før du lægger den ind i rygeovnen, og gentag hver anden time i rygeovnen. Placer kalkunen på grillristen og ryg den i 7 timer eller indtil den er færdig. Lad kalkunen afkøle i 24 timer før du serverer, så sætter smagen sig bedst. (Kalkunen kan også serveres umiddelbart efter hvis du ønsker det.)

Tid til lage:

3½–5½ kg 3 dage
6–7 kg 4 dage
7½–10 kg 5 dage

Hel røget kylling

1–1½ kg hele slagtekyllinger
groft salt
hvidvin (kan fravælges)

Vask kyllingen grundigt med koldt vand og klap den tør med køkkenpapir. Vrid vingespidserne om på ryggen, og snør lårene sammen med snor. Strø meget groft salt på kyllingen. Hæld hvidvin i vandpanden. Ryg i 3 timer.

FISK

Alle spiselige salt- og ferskvandsfisk kan ryges til et kongeligt måltid. Du behøver ikke at være fisker for at have fersk fisk til rygning, idet de fleste supermarkeder har et stort varieret udvalg.

Hvis du ønsker, kan fisk blive røget uden at blive saltet først, eller de kan blive saltet eller lagt i lage inden du ryger fisken.

Grillristene i rygeovnen burde blive smurt med olie inden du ryger fisk for at forhindre at fisken klæber fast til risten. Fisk kan placeres i en aluminiumspande eller på aluminiumsfolie som er smurt med lidt olie.

Fisk burde blive kontrolleret nu og da under grillning, fordi nogle fisk har en tendens til at tørre ud hurtigt og har behov for at blive dryppet. Smør dem med lidt olie, det vil forhindre udtørring. Hvis du foretrækker at fisken er tør – lad den blive i rygeovnen i en time eller to ekstra, efter at den er færdig. Fisken er færdig hvis den deler sig når du rører den med en gaffel.

For at forberede fisk til rygning:

Vask den ferske fisk grundigt i koldt vand

Fjern skal og indre organer (vask det hule rum grundigt)

Små fisk kan ryges hele, større fisk kan også ryges hele men også deles i mindre stykker.

Brug tandstikkere for at holde fisken "åben" under rygeprocessen, så røgen kan cirkulere inde i fisken.

Hele røgede fisk

1 stor fisk (3½–4½ kg), rensed (rødfisk, laks, ørred, eller abbor)

1,2 dl citron juice

1 spsk. Worcestershire sauce

1 spsk. sennep

½ tsk. basilikum

½ tsk. hvidløgssalt

½ tsk. salt

1 middels stor løg, skåret i tynde skiver

1 citron, skåret i tynde skiver

olie eller smeltet smør

Bland citron juice, Worcestershire sauce, sennep, basilikum og salt; smør det ind i hulrummet i fisken. Tag halvdelen af løgene og citronskiverne og læg dem rundt i hulrummet. Smør fisken udvendig med olie eller smeltet smør. Læg resten af løg- og citronskiverne på toppen af fisken. Hæld resterne af miksen over fisken og lad det rinde af ned i vandpanden. Ryg i 3–4 timer eller indtil den er færdig.

Helleflynder steg

4 (2 cm tykke) helleflyndere
0,6 dl smeltet smør eller margarine
saft fra 1 citron
salt og peber
Worcestershire sauce

Hvis fiskene er frosne, skal de tøs op. Smør en aluminiumsform. Placer kødet i formen og hæld smeltet smør over. Pres citronjuice på kødet. Strø salt, peber og Worcestershire sauce. Placer aluminiumsformen på grillristen. Ryg indtil fisken deler sig når du rører den med en gaffel. (Ca. 1 time.)

Hele pande fisk

6 hele pande fisk, rensede
1 tsk. salt
½ tsk. peber
saft fra 1 citron
3 skiver bacon, halveret

Hvis fiskene er frosne, skal de tøs op. Rens og tør fisken. Hulrummet krydres med citronsaft, salt og peber. Fiskene pensles udvendig med olie. Læg en halv skive bacon på langs på hver fisk. Placer fiskene på grillristen og ryg 1–1½ time, eller indtil fisken deler sig når du rører den med en gaffel. Server med citronsmør.

Citronsmør

100 g smør eller margarine
0,6 dl. citronsaft
1 spsk. hakket persille
¾ tsk. Revet citronskal
¼ tsk. Salt

Bland alle ingredienser

Røget hummerhaler

Hummerhaler, optøet (1 pr. person)
Smeltet smør
Citronbåde

Fjern huden som sidder på undersiden af hummeren. Klip eller skær en rille på langs og midt på halens hårde skal, for at forhindre at halen krøller sig sammen. Vrid den bagover for at flække den nederste skal. Hummerhalerne pensles let med smeltet smør og lægges på grillristen.

Ryg dem i ca. 1 time eller indtil kødet er hvidt og fast. Serveres med citronbåde og smeltet smør.

RYGNING OG SMAGSTILSÆTNING

Inviter din familie og venner på en ny spændende smagsoplevelse – prøv at ryge ost, nødder og æg. Dette skal gøres ved lav varme – det bedste tidspunktet er når du har røget noget og briketterne er brændt af og producerer lav varme.

Nødder

Alle slags nødder eller kerner kan ryges til en lækker snack. Læg nødderne i et lag på en rist som placeres på grillristen. Læg 3–4 våde træstykker på toppen af briketterne. Ryg i 45–60 minutter. (brug ikke vand i vandpanden.)

Ost

Alle milde oste kan gives rygesmag. Form en lav foliepande af kraftig aluminiumsfolie. Læg ostene i folien og placer på grillristen. Læg 3–4 våde træstykker på toppen af briketterne. Ryg i ca. 1 time. Kontroller at der ikke er for meget varme – pas godt på at osten ikke smelter. (Brug ikke vand i vandpanden.)

Æg

Kolde, skrællede hårdkogte æg. Placer æggene på grillristen. Læg 3–4 våde træstykker på toppen af briketterne. Ryg i 25–30 minutter eller indtil de er lys brune. Fjern æggene fra rygeovnen og server dem umiddelbart eller pak dem ind i plast og læg dem i køleskabet.

BEMÆRK..... Vi har brugt Hickory eller æble træ for smagstilsætning og lagt dem i vand i 45–60 minutter før de er blevet brugt. Eksperimenter – måske finder du en anden type træ du bedre kan lide.

GRILLNING

Når du skal bruge din rygeovn til grillning, skal du placere briketterne som anvist i skemaet. Hæld briketter et niveau lavere end ved en almindelig grill. Lav en dyng med briketter i midten af grillen. Antænd briketterne. Når briketterne er dækket med lys grå aske, (ca. 30 minutter), spredes de ud i et lag igen. Placer grillristen på det øverste niveauet. Læg låget på og åben alle spjældene.

Denne metode bliver brugt for at hurtig stege fladt kød. Maden skal vendes for at blive stegt på begge sider. Brug tænger for at vende maden, så du undgår at lave huller i maden og saften løber ud.

STEGETABEL			
Kødets tykkelse	RØDT 1. side / 2. side	MEDIUM 1. side / 2. side	GODT STEGT 1. side / 2. side
2,5 cm	2 min. / 3 min.	4 min. / 4 min.	5 min. / 6 min.
3,75 cm	5 min. / 6 min.	7 min. / 8 min.	9 min. / 10 min.
5 cm	7 min. / 8 min.	9 min. / 9 min.	10 min. / 11 min.

Hamburgere

450 g hakket oksekød

¼ tsk. sort peber

¾ tsk. salt

¾ tsk. ristet løg eller 1 spsk. friskhakket løg

Bland alle ingredienser godt sammen. Lav 4–6 hamburgere og placer dem på grillristen. Lad dem grille i den tid som er beskrevet i tabellen. Læg låget på mens du griller dette forhindrer opblussen. Brug altid en spatel eller tang når du skal vende maden, så undgår du at lave huller i maden og dermed miste kødsaft. Hvis du foretrækker brændt kød skal du lade låget være af de første minutter på hver side.

STEGETABEL FOR HAMBURGERE			
	RØDT	MEDIUM	GODT STEGT
På hver side	3 min.	4 min.	5 min.

Pølser i øl

1 øldåse

6 bratwurst

Hæld øl i en drypbakke som er stor nok til at pølserne kan ligge i et lag. Placer drypbakken på den ene side af grillen. Brun pølserne forsigtig, vend dem så de bliver stegt jævnt på alle sider. Når pølserne er let brune; lægges de i drypbakken. Læg låget på og grill i 25 minutter.

Grillspyd fra land og sø

0,6 dl citronsaft

1 brev med løgsuppe miks

0,6 dl. soya sauce

0,6 dl. vegetabilsk olie

1 dåse ananasstykker, hæld saften fra (saften skal gemmes til senere)

225 g filet, skåret i terninger

225 g rejer, pillet og rensset

16 cherry tomater

8 champignon

1 grøn peber, skåret i 2,5 cm terninger

Bland de første fire ingredienser samt ananassaften i en skål som ikke er af metal. Tilsæt kødet og bland godt så det er helt dækket. Lad det stå i køleskabet i mindst 3 timer. Tilsæt rejerne og læg det tilbage i køleskabet i 1 time. Arranger de forskellige ingredienser tilfældigt på spydene. Læg spydene på grillen og grill i ca. 15 min. Vend ind i mellem og dryp dem med marinade.

Grillspyd

Alle typer mad som kan sættes på et spyd kan kombineres og bruges på grillspyd. Brug din fantasi og prøv forskellige kombinationer – prøv frugt eller grønsager på spyd til en lækker mellemret som frokost eller aftensmad. Prøv også at kombinere sømad med grøntsager. Husk at kombinere mad som behøver samme stegetid, således at alt er færdig på samme tid. Brug mindre briketter når du skal grille spyd. Briketterne bør placeres med lidt mellemrum så varmen ikke bliver for intens.

DAMPNING

Fyld briketkammeret ca. ½ fuld med briketter, arranger briketterne så de kan tilpasse formen på vandpanden (højere på siderne og mindre i midten). Brug 2–3 optændingsblokke og antænd. Når briketterne er dækket med lys grå aske, placeres vandpanden på toppen af briketkammeret; tilsæt kogende vand. For ekstra smag kan du tilsætte krydderier eller marinade i vandet. Placer den laveste

grillristen på toppen af vandpanden; tilsæt kød. Topspjældet skal være lukket, bundspjældene skal være åbne når du damper.

Hummerhale

Hummerhale, optøet (1 pr. person)

Smeltet smør

Citronbåde

Hvis du bruger frossen hummer skal den optøs. Fjern hinden som sidder på undersiden af hummeren. Klip eller skær en rille på langs og midt på halens hårde skal, for at forhindre at halen krøller sig sammen. Vrid den bagover for at flække den nederste skal. Hummerhalerne pensles let med smeltet smør, og lægges på grillristen.

Placer dem på grillristen og damp i 20 minutter, eller indtil skallen er rød.

Muslinge

Vask muslingerne under rindende vand indtil alt sandet er væk. Placer muslingerne på grillen. Læg låget på og damp indtil skallerne er åbne. Ca. 15 minutter.

450 g rejer, pillet og rensset (ferske, færdige til tilberedning)

0,6 dl smeltet smør

saft fra en ½ citron

1 fed hvidløg, knust

¼ tsk. oregano

¼ tsk. basilikum

Rejer

Bland smør med citronsaft, hvidløg og krydderier. Hæld det over rejerne og lad det stå i mindst en halv time. Fjern rejerne fra marinaden. Større rejer kan placeres direkte på grillen. Hvis rejerne er små kan du lægge dem i en foliebakke hvor du stikker nogle huller med en gaffel. Damp i ca. 15 minutter eller indtil de er lyserøde og møre.