



## NYNNES BACON

*Har du tålmodighed, er hjemmelavet bacon både let at lave og ligger i sin helt egen unikke smagsliga. Det eneste, du har brug for, er en kuglegrill, bøgesmuld, tålmodighed og en kølig aften og nat.*

### DET SKAL DU BRUGE

- 1 stk. fersk stegeflæsk
- 3 dl groft salt
- 1 spsk. sukker
- 1 spsk. hele korianderfrø
- 10 stk. enebær
- 4 stk. laurbærblade
- ½ spsk. hel, sort peber
- Bøgesmuld, grillkul og en kuglegrill

*Fremstillingstid: cirka 8 dage*

### SÅDAN SKAL DU GØRE

- Rist krydderierne på en tør, hed pande i få sekunder, indtil de begynder at dufte. Knus dem groft i en morter sammen med laurbærbladene. Bland med saltet.
- Gnid krydderiblandingen grundigt ind i kødet, læg det i et fad og sæt på køl i fire dage. Hver dag hældes kødsaft fra fadet, men vær påpasselig med saltet. Det må ikke hældes med ud.
- På fjerdedagen tages kødet op af fadet, børstes fri for salt. I det omfang, det er muligt, skal krydderierne blive siddende på.
- Nu skal kødet tørre i tre dage. Læg det på en rist med drypbakke under, og lad det stå utildækket på køl. Vend kødet flere gange hver dag.
- Efter tre dage: en kølig aften laver du to små pyramider med grillkul ude i siden af en kuglegrill. Tænd og afvent. Når kullene er hvide, dækkes de til med et jævnt lag kul på cirka to til tre cm tykkelse. Fugt let med en forstøver, så forbrændingen ikke går for hurtig. Læg låg på, luk alle spjæld og vent til røgen har udviklet sig.
- Når grillen er fyldt med røg, lægges baconen på en rist og sættes ind i grillen. Låget lægges på så hurtigt som muligt, og grillen overvåges i timerne inden sengetid. Bliver der ved med at sive røg? Hvis ja: alt er i den skønneste orden. Hvis ikke: lind nænsomt på låget. Bølger det ikke frem med røg, må du drysse en ny omgang bøgesmuld over pyramiderne og lade denne portion gå op i røg. I alt skal du påregne cirka 10-12 timers røgetid og cirka tre til fire timers frisk påfyldning af bøgesmuld, før baconen er røget tilstrækkeligt.
- Når røgningen er færdig, pakkes baconstykket på køl i fedttæt papir eller helt almindeligt bagepapir.