



# Ryg fangsten i egen røgeovn

*Få røget fisk, skaldyr, vildt, fjerkræ, kød, ost og grøntsager. Byg ovnen hjemme og nyd de friskrøgede delikatesser året rundt*

Røgning er en spændende hobby og et ældgammel håndværk med et lækkert udbytte. Og det er slet ikke så kompliceret at bygge en røgeovn. Det er vigtigt, at byggematerialerne kan tåle varmen og ikke indeholder giftige stoffer. Derfor er mursten og tegl ofte det bedste valg. Husk, at ovnen skal stå et skyggefuldt sted, så temperaturen kan holdes nede under koldrøgning.

"Mursten er vejrbestandige, tåler afvekslende og varme temperaturer og afgiver ingen skadelige stoffer til maden. Samtidig falder mursten smukt ind i haven, hvor mange vælger at placere ovnen," fortæller Tommy Bisgaard fra byg-i-tegl.dk.

## Opbygning

Røgeovnen kan bygges i ønsket størrelse med et lille røgekammer, som røgen skal komme fra, så den er afkølet, inden den når røgvaren. Ovnen mures op, og et spjæld eller en simpel jernplade monteres, så røgintensiteten kan styres. Indvendig skal der være riste og ophæng til røgvarene, og i røgekammeret en bakke til røgsmuld og aske.

## Røgemetoder

Man kan bruge tre røgemetoder; koldrøgning, semivarm røgning og varmrøgning. Koldrøgning mellem 15-22°C er den mest effektive form for røgning, hvor røgen trænger dybt ind i varen med en meget lang holdbarhed til følge. Koldrøgning anvendes med røgsmuld f.eks. til vildt, kød og fisk som laks og ørred. Ved semivarm røgning med træflis og røgsmuld mellem 30-50°C får varen en mere begrænset røgsmag og bevarer sit rå udseende, hvorfor det er velegnet til f.eks. vildt, bacon, hamburgerryg, røget filet og rullepølse. Varmrøgning med temperaturer på 50-90°C anvendes til bl.a. ost, fjerkræ, skaldyr, grønt og fisk.

Find eksempler på grill- og røgeovne på [byg-i-tegl.dk](http://byg-i-tegl.dk)

## Inspiration

### Varmrøgning af fisk

Start med at fjerne gæller og øjne. Gnid fisken ind i groft salt og friskklippede krydderurter som f.eks. dild og kom lidt sukker og urter i bugen. Efter to timer skylles fisken, tørres med køkkenrulle og lufttørres i 1-2 timer. Fisken hænges på spyd ind i ovnen, der tændes op. Når temperaturen når 70-75 °C, dæmpes varmen med røgsmuld, så temperaturen kommer ned på 50-60 °C. Fisken røges i ca. 1,5-2 timer. Server fisken med nye danske kartofler og smeltet smør.

Yderligere informationer: Direktør Tommy Bisgaard, Kalk- og teglværksforeningen, Telefon: 3332 3434 eller Mobil: 5124 5424. E-mail: [kalktegl@mail.dk](mailto:kalktegl@mail.dk)

Kalk- og Teglværksforeningen har eksisteret siden 1893 og repræsenterer danske producenter af f.eks. teglmursten, kalksandsten, tegltagsten, letklinker, porebeton, mørtler og kalkprodukter. Kalk- og Teglværksforeningen er med til at fremme information og uddannelse inden for foreningens område, samt at støtte forskning og udvikling inden for produktion og anvendelse af medlemmernes produkter. For yderligere information om foreningen: [www.kalk-tegl.dk](http://www.kalk-tegl.dk)