Smoked German style Eisbein (porkleg)

This version is inspired by a dish we enjoyed in Olomouc, Czech Republic, some days back. The restaurant Drapal a terrific smoked pork leg is served. Enjoy this with a good Czech Pilsner beer from tap – just enjoy.

Here is our version:

1 Pork leg, two pounds (good for three)

1 Cure of your choice, wet rub. We used the one from MacCormick

2 chunks of beech wood for smoking

2 days of time

Rökt tysk stil Eisbein (grisben)
Denna version är inspirerad av en maträtt som vi har haft i Olomouc, Tjeckien, några dagar tillbaka. Den restaurangen Drapal ett fantastiskt rökt fläsk ben serveras . Njut av denna med en bra tjeckiska Pilsner öl från kranen - bara njuta.

Här är vår version:

Ett gris ben, ett kilo (räcker för tre personer)
En marinad av ditt val. Vi använde en från MacCormick
2 bitar av boks bitar för rökning
2 dagars tid

The marinade

As marinade we used this time a ready-to-go mix from MacCormick. The brandy taste works out very well paired with some sweetness from the mix.

Pour the mix in ¼ cup olive oil, 2 tsp water, 2 tsp apple vinegar. Baste the meat with the cure and let rest in a closed container or vacuumed in a bag. When using a container as we did, re-baste from time to time.

Let the meat rest for 24 hours or longer for more taste.

Marinaden

Som marinad vi använde denna gång en färdig blandning från MacCormick. Brandy smak fungerar mycket väl parat med viss sötma från blandningen.

Häll blandningen i ¼ dl olivolja, 2 tsk vatten, 2 tsk äppelcidervinäger. Pensla köttet med marinaden och låt vila i en sluten behållare eller sugits i en påse. När man använder en behållare som vi gjorde, re-baste från tid till annan.

Låt köttet vila i 24 timmar eller längre för mer smak.

The smoke

Our preferred way to make Eisbein is on a rotisserie. The spinning process makes the meat very tender. You can try a beer butt chicken and compare with one from the rotisserie – the last one is better by far.

As smoke we use beech chunks. They give a mild but intense taste, pork meat needs this.



Röken

Vår bästa sättet att göra Eisbein är på en spett. Spinn process gör köttet mycket anbud. Du kan prova en öl butt kyckling och jämför med en från spjut - den sista är bättre överlägset.
Som rök vi använder bok bitar. De ger en mild men intensiv smak, griskött behöver detta.

This is the original from the restaurant Drapal on Olomuc, Czech Repblic.

Detta är orginalet från restaurangen Drapal I Olomouc in Tjeckien.

Here is the whole thing in pictures…

Här kommer hela saken I bild



We use the marinade (cure) this time. It's very simple to use, just some oil, water and vinegar.

We use olive oil since this has a bit stronger taste.

Vi använder denna marinad denna gang. Det är mycket enkel att använder den, något olja, vatten och äpple ättika.

Here you see the instructions.

Här visas instruktionerna.





Half a cup olive oil.

Halv kopp olivolja.



The marinade is ready to baste on the meat.

Madinaden är redo för att pensla på köttet.



Baste the marinade all around very accurately.

Pensla madinaden över köttbitarna mycket noga.

Finished. Close the lid, put in the fridge overnight. Baste from time to time. Longer waiting gives more taste.

Färdig. Sluta locket, ställ I kylen över natten. Pensla då och då. Låt stå längre tid för mera smak.





Now its time to install the equipment. We use a spit thermometer which spins around to measure the core temperature.

Desired core temperature for this meat shall be by 180 F.

Det är dags nu att installera utrustningen. Vi använder en thermometer som snurrar med rotisserien.

Önskat kärntemperatur är 80 grader celsius.

Put the meat in the spit and insert the thermometer in the thickest portion of the meat.

Gör köttet klart för att grilla. Stick in termometern i tjockaste delen för att mäta upp rätt kärntemperatur.





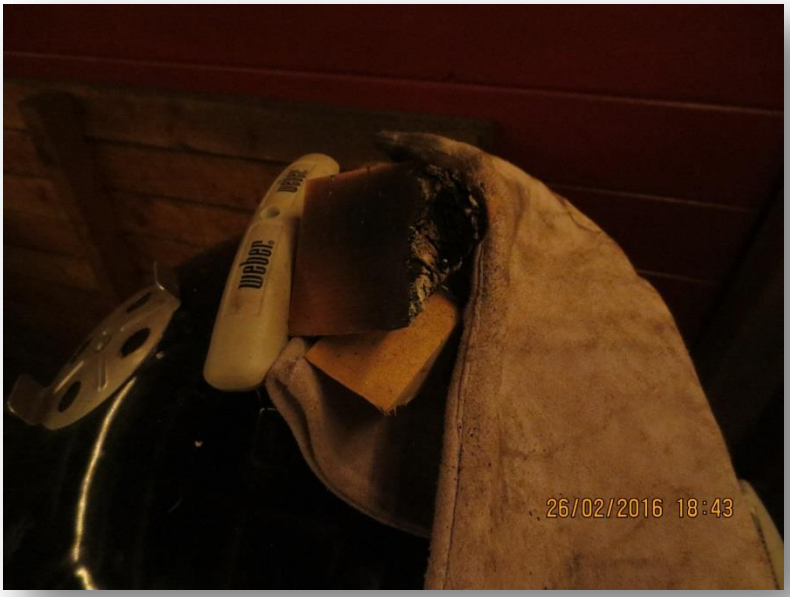
Nothing is better as wodden fire. When running a Weber One-Touch 22.5 inch grill fill a Weber starter chimney (big one) to one third, the small one full. Ignite from underneath and let go.

Inget är bättre än träeld. Om du använder en Weber One-Touch 57 cm grill, fyll på den stora Weber startaren till en tredje del eller den lilla helt full. Tänder underifrån och låt gå.



Pour the heated briquettes in the charcoal baskets and wait 5 minutes to let the coals breath.

Häll heta kol I korgarna och väta fem minuter.



The two beech chunks in waiting position by the grill gloves.

Dem två bok bitarna I väntepositon nära gillhandskarna.



Check the thermometer and let go.

Kolla termometern och låt gå.



Here are our Webers. To the left the One-Touch 22.5 to the right the Mountain Cooker 22.5.

Här ses våra Weber gillar. Vänster One-Touch 57 cm, till höger Mountain Cooker 57 cm.



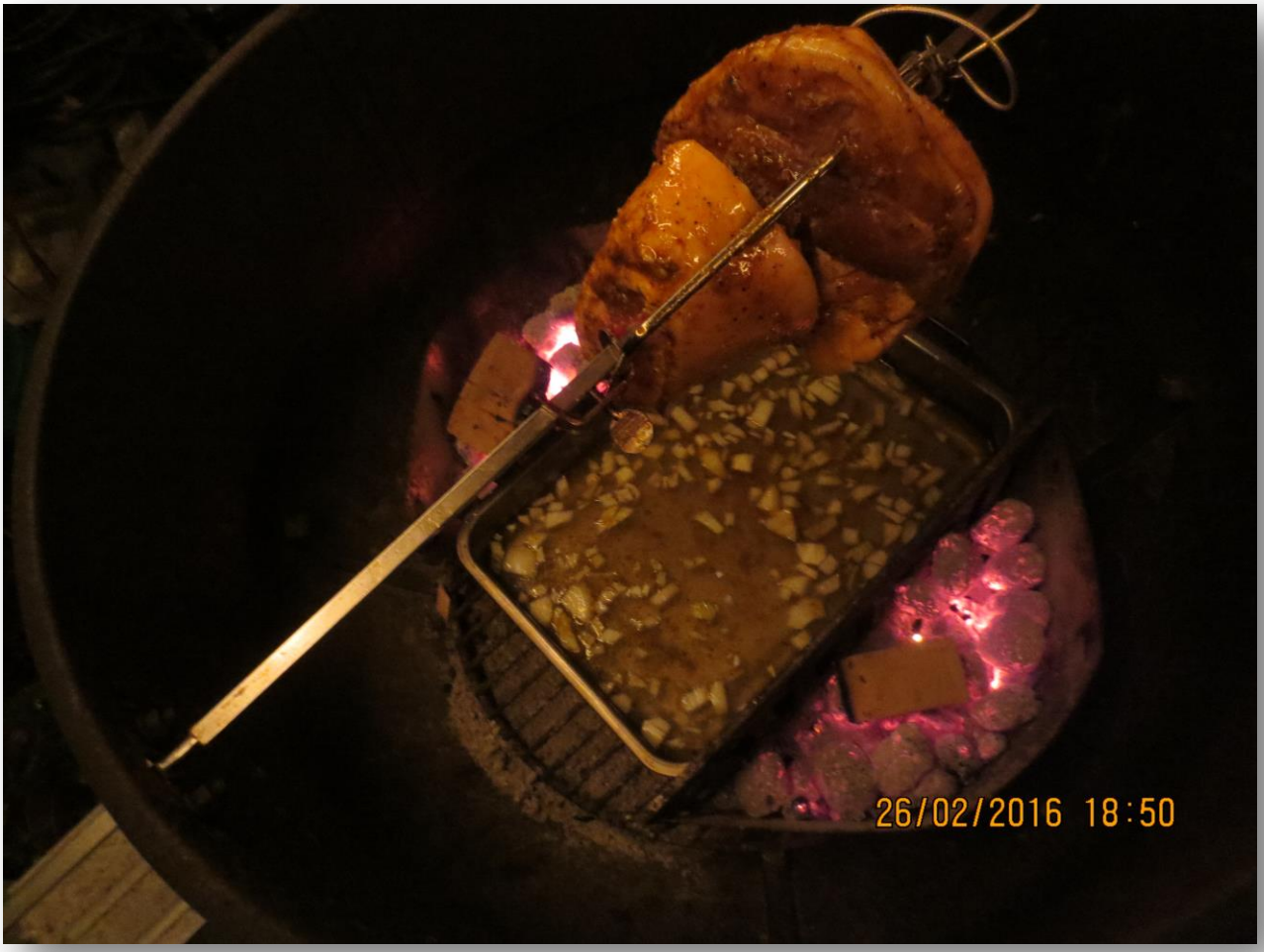
The temperature on the lid thermometer is by 250 F (150 C), perfect. It's a good idea to grill with a lower temperature as this not to burn the meat.

Temperaturen på locket visar 150 grader, perfekt. Det är en bra idé att använda en lägre temperatur som den här för att undvika att köttet bränns.



Finally pour water on the pan underneath the meat and add a chopped onion. This will be used for a gravy later on. You may use another liquid as water as orange juice or apple. Its your choice.

Till slutet hall vattan I pannen nedanför köttet och en hackat gul lök. Detta kommer att användas för att tillreda saucen. Använd en annan vätska som orange jus eller äpple, som önskat.



Put the wood chunks on the charcoals.

Lägg träbitarna på kol.



Smoking outside is still allowed (smile).

Att röka på utsidan är fortfarande tillåtet (bred leende).



At the end of the smoking process you will see some red ring on the outer side of the meat when you cut it up. This is no sign of uncooked meat, this is the smoke ring. It's the other way around, it's a sign that you did it right.

Till slutet av rökningen du kommer att se en röd ring på köttets utsida där du skär upp den. Det är rökringen. Det visar att du gjorde rätt.





After about 45 mins the temperature starts to drop since the charcoals loose power. Just add about three cold coals in each basket. They will ignite automatically and raise the heat again.

Efter ungefär 45 minuter temperature kommer att sjunka eftersom kolen förlora kraft. Lägg till ca. tre kol i varje korg. Efter ca. tio minuter temperaturen kommer att öka igen.



There is not much to say. Stand by the grill and enjoy the smell of the smoke.

Det är inte mycket att saga till. Stå vid grillen och njuta av rökens doft.



Having the smoke at the beginning of the grill process is important. These are the moments when most taste is given to the meat.

Att ha röken vid början är mycket viktigt. Dem här momenterna ger mest smak till köttet.



He is waiting for another job.

Han väntar på nästa uppgift.



Refill some coals and use the moment to check the meat. All good.

Fyll på några kol och kola köttet. Allt ok.



Do not open the lid unless required for replenishing coals. In the temperature range we use, nothing can happen to the meat, you just lose power from the coals.

Öppna inte locket utan för att fylla på kol. Temperaturen vi använder är helt rätt och kommer inte att skada köttet, vi kommer enbart förlora energi.

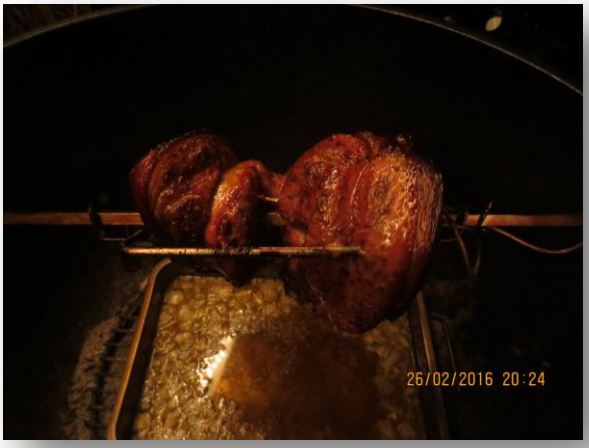


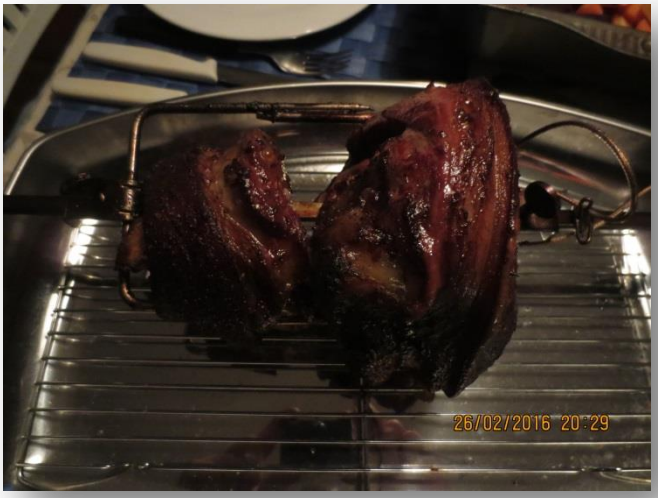
As I promised the temperature is up again. The meat is close to be ready, check that out.

Som lovat, temperature ökades igen. Köttet är nästan redo, låt os titta på det.

Just yummi

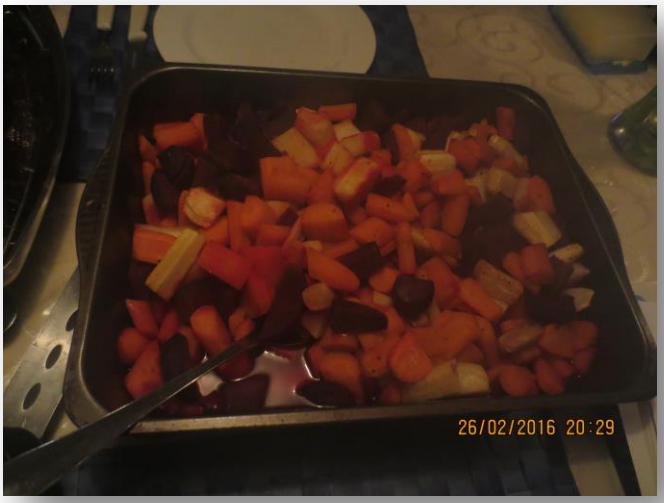
Ohhh, perfekt...





On the table. Now its time to pull the spit out. Carry gloves, the thing is hot but does not look hot!

På bordet. Det är nu dags att dra ut spjuten. Använd handskar, spjuten är mycket warm men ser inte so ut!



Today's sides, a typical Danish root mix. Put this in the steamer when the meat is by 140 F. Takes about 40 mins to get ready. This is a mix of red beets, carrots, pasternak (an old root, was used before potatoes came to Europe. You can replace with sweet potatoe.

Idags bilaga, en typisk dansk rot mix. Röd betor, karotter, pastinaken. Lägg i ångoven där 50 grader köttemperatur är nådd.



Prepare the gravy. Add salt pepper and whatever you like to make tasty gravy.

Förberedd saucen. Salta, pepper som önskat och gör den som vi vill.



Our two beauties.

Våra skönheter.



The final: on the table.

Finalen: På tallriken.