

Jak uwędzić ryby na grillu?

Ostatnio siedzieliśmy z Darią na tarasie i piliśmy kawę. Nagle powiedziała: “ale bym sobie zjadła świeżą wędzoną rybę...”. Pomyślałem, że najlepiej pojechać nad morze i kupić z okolicznej wędzarni ciepłą, wędzoną rybę. Lecz ograniczał nas czas no i ponad 300 kilometrów w jedną stronę.

Postanowiłem, że spróbuję sam uwędzić ryby. Problemem było to, że nie mamy wędzarni. Chwila zastanowienia. Otworzyłem naszego ogrodowego grilla i patrzę, myślę co by tu wykombinować? Wpadłem na pomysł, że postaram się uwędzić ryby w zwykłym, okrągłym, przydomowym grillu.

Jak uwędzić ryby na grillu?

Ryby, które kupiłem bardzo tanio bo to były pstrągi tęczowe i labraksy czyli okonie morskie wyniosły mnie mniej niż 15zł za cztery sztuki.

Ryby umyłem, oskrobałem i wsadziłem do osolonej wody na dwie godziny. Tak sobie leżakowały i czekały na tę chwilę kiedy trafią na ruszt.



W moim grillu wyjąłem dolną kratkę na której układa się brykiel lub węgiel. ułożyłem na dole 6 brykietów i rozpaliłem. Dlaczego taka mała ilość? Odpowiedź jest prosta. Chciałem by ryby dochodziły w miarę niskiej temperaturze, aby się nie spaliły. Na te już rozpalone lekko przygaszające brykiety wrzuciłem gałązki drewna.



Jakim drewnem wędzimy ryby?

Wędzić powinno się drewnem liściastym. Najlepsze są to drewna drzew owocowych oraz buk, dąb, olcha. Ja zastosowałem suche gałązki czereśni.

Zanim położyłem ryby na grillu tych gałązek wrzuciłem trzy dobre garście. czekałem aż się przypalą, spopielą. całość na palenisku przegarnąłem na jedną stronę. Na ruszcie ułożyłem ryby w taki sposób aby nie miały bezpośredniego kontaktu z żarem brykietu i gałązek. Przygasiłem lekko żar spryskując wodą. Zaczął wydobywać się dym z gałązek. Od dołu grilla otworzyłem wyczystkę aby dostawało się powietrze. Całość zamknąłem pokrywą i również od góry otworzyłem wywietrznik. Zrobiłem to po to aby od dołu dostające się powietrze dostarczało tlen do paleniska, aby nie wygasło. Powstaje zawirowanie i cały dym krąży po naszym grillu. W ten oto sposób nie ma wysokiej temperatury a nasze ryby pieką się i wędzą za jednym razem. Wędziłem w taki sposób ok 40 minut.



To naprawdę nie jest trudna sprawa a możecie sobie zaserwować bardzo dobrą wędzoną rybkę w waszych domach.

To był test, który zdałem u Darii celująco. Wiem, że będę do tej metody wracał. I to nie raz.

Spróbujcie i napiszcie jak Wam się ten eksperyment udał. Pamiętajcie, by gałązki były suche i pochodziły od drzew liściastych. Nie rozpalajcie mocno grilla bo ryba ma bardzo delikatne mięso i może się po prostu spalić.



Mój obiad czyli

Wędzony pstrąg wraz z domowymi frytkami.

Frytki zrobiłem z ziemniaków. Ziemniaki umyłem, pokroiłem. Ułożyłem je na blaszce i posmarowałem olejem rzepakowym. Posypałem przyprawą do ziemniaków i wsadziłem je do piekarnika na 40 minut – 180C. Gdy już ryby doszły na grillu to podałem je wraz z tymi frytkami.



