

And - tilberedt på Træger Træpillegrill

And på træpillegrillen er nok den nemmeste og faktisk også den bedste måde at tilberede en and på. Fordi man har et kæmpe areal som er indirekte. Jeg har prøvet at lave mange Ænder på rotisseri, og når man snakker tilberedning af Anden på grillen er det altid sådan en sag. Man kan lave dem i en stege holder ved indirekte varme. Eller på Rotisseri enten med en enkelt Back Burner eller ved indirekte varme. Men hvis man vil være sikker på en dejlig sprød Juleand fra grillen så vil jeg i fremtiden altid vælge min træpillegrill. Grunden er enkelt, den er dejlig sprød i skindet, og den har ikke et sted hvor den er blevet sort pga. for meget stråle varme! Derfor er en Træpillegrill den bedste grill når man vil lave And til Mortensaften eller Juleaften.

Det tager typisk 5 til 6 timer at tilberede en Fritlands And ved 120 til 130 grader alt efter hvormeget den vejer.



And - hvilken and skal jeg vælge

forberedelsestid ca. 30 min. tilberedningstid: ca. 5-6 timer.

Når man snakker Ænder så er der nogen der skiller sig seriøst ud her. Derfor faldt mit valg i år på en Friland And fra Hesselbjerg. For det meste nok fordi jeg var træt af de Ænder man kan købe i den lokale Supermarked, som er pumpet med vand til den helt store guldmalje, derfor skulle det være nogle specielt! Og specielt er de her Frilandsænder fra Hesselbjerg. De Ænder fra [Hesselbjerg Friland*](#) ved Holbæk er endda anbefalet af dyrenes beskyttelse. De har deres egen Dam, og de får den tid de skal have til at spise sig store og flotte. Her er der ingen dyr som bliver kampfodret fordi de skal slagtes hurtigst muligt og det kan i dén grad smages.

Ingredienser til And fra Traeger grillen

- 1 Friland And ([Kan købes hos Steak-Out.dk*](#))
- 1 Æble
- 2 Apelsiner (økologisk)
- 3 spsk. Rosiner

- 2 Løg grov hakket
- 100g Bacon i tern
- Salt & Peber
- [Danish BBQ - Sweet Chicks](#) (kan også købes hos [Steak-out.dk*](#))
- [Æble Træpiller*](#)



Fremgangsmåden - Sådan forbereder du din And til din Traeger grill

1. Du starter med at terne din Apelsiner, Æblen, og Løg, derefter kommer du Bacontern og rosiner i skålen og mixer det hele sammen.



2. Derefter fjerner du indmad og fedtet i anden, og gnider den godt ind med



salt og peber.

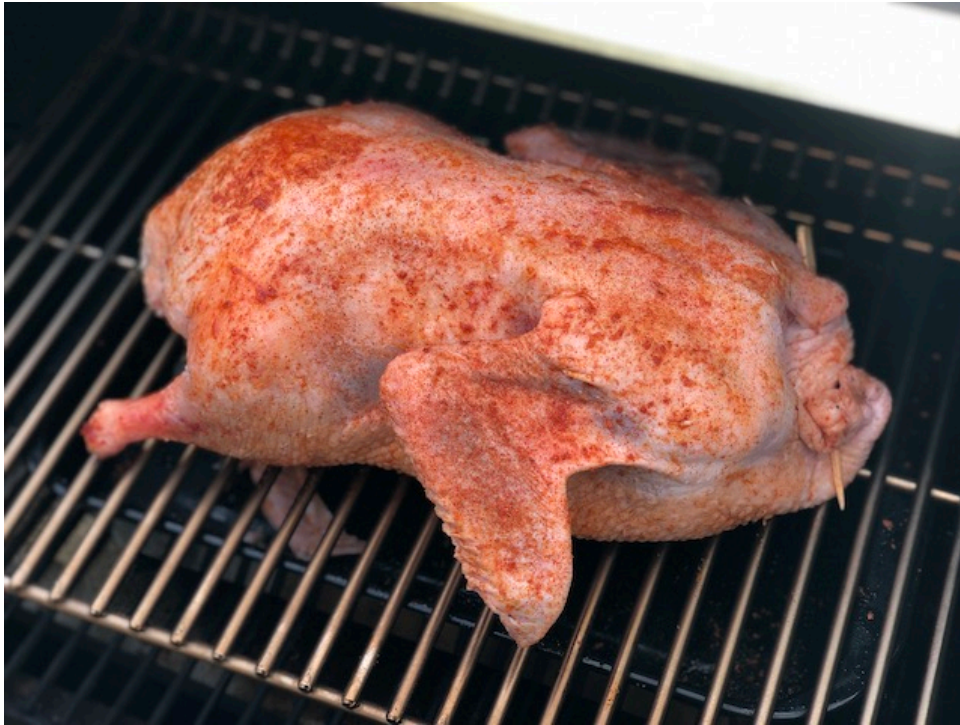
3. Nu stopper du din And med dit fyldt fra skålen.



4. Og lukker den enten med en kødnåle specielt til fjerkræ, bambusspyd eller du syer den sammen igen.



5. Efterfølgende har jeg gubbet anden med lidt madolie og drysset en lille smule Danish BBQ - Sweet Chicks Rub på Anden.
6. Så er det tid til den skal på din Forvarmet træpillegrill. Jeg har indstillet min [Traeger Proserie 22*](#) til 120 grader.



7. Efter små 5 til 6 timer har du den ønskede kernetemperatur på 75 grader. Hvis du vil kan du vende den efter 3 timer men det er ikke nødvendigt. Skulle Skindet ikke være sprød nok, tager du Anden af grillen, og skruer op på 192 grade. Når grillen har den temperatur stiller du anden tilbage i grillen i små 10 minutter.



8. Når du har det ønskede resultat tager du anden af grillen igen og lader den lige hvile sig i 10 minutter inden du begynder at partere den.

Den Bedste Juleand jeg har smagt!

Den her Grillet And er den bedste JuleAnd jeg har smagt. Og jeg har tilberedt

mange ænder på grillen de seneste år. Alene i 2016 har jeg grillet over 60 Ænder i forbindelse med min job på Weber on Tour, Julen2016! Hvor jeg var med Weber Rundt i Danmark og underviste over 630 Grillglade Mennesker i hvordan man tilbereder Julemad på grillen.

Jeg er ret sikker på at vi også i år får sådan en And Mortensaften og til Jul.



And tilberedt på Traeger træpillegrill



“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).”



Den klassiske Juleand har kun få ingredienser som salt, peber, æbler og sveske. Det var det man har haft til hånden i de gamle dage. Derfor vil jeg gerne vise dig i denne Opskrift hvordan man tilbereder en klassisk Juleand. Jeg kommer ind på Tilberedningsmåden.... [Læs Mere...](#)



Andesovs, hvordan var det lige? Hvordan tilbereder man den klassiske Sovs til en Juleand? Der findes mange måder at tilberede en Andesovs på. Jeg vil gerne lige beskrive jer hvordan man kommer frem til et sikkert og nemt resultat uden alt for meget hokus pokus og nørderi..... [Læs Mere...](#)