

# Cowboy Coffee Culottesteg - på Træpillegrill

Cowboy Coffee Culottesteg kræver ikke meget benarbejde, den skal blot trimmes så de værste fedtknuder og hinder bliver fjernet. Derefter trimmer man fedtkanten lidt ned og ridser denne i ternmønstre. Tilsidst giver man den en anelse madolie, derefter drysser man et tynd lag [Cowboy Coffee BBQ Rub](#) på hele Culottestegen. Og så er den klar til at komme i grillen.

## Cowboy Coffee Culottesteg tilberedt på Traeger Træpillegrill

*til 4 portioner.*

*forberedelsestid ca. 20min. tilberedningstid: ca. 2 til 2,5 timer.*



Cowboy Coffe Culottesteg med Horny Bacon Kartoffler

# Ingredienser Til Cowboy Coffee Culotte

## Culottesteg

- 1,6kg Culottesteg ” [jeg har brugt en Novillo Real fra Steak-out.dk\\*](#) “
- [Cowboy Coffee BBQ Rub](#)
- lidt madolie



## Horny Bacon Kartoffler

- 10 mellemstore kartofler
- 1dl madolie
- 3 tsk [Horny Bacon BBQ Rub](#)

## Fremgangsmåde på Cowboy Coffee Culotte

Inden du går igang starter du din træpillegrill op på 105 / 107 grader alt efter hvilken model du har. Jeg har benyttet mig af min [Traeger Ironwood 885\\*](#)

1. Du starter med at skylle din Culotte under vandhanen så alt slim er vasket af den. Derefter kommer den en hurtig tur i et viskestykke så den ikke er klask våde når du går igang med at trimme den.
2. Nu trimmer du de værste fedtknuder fra og fjerner de resterende hinder hvis der er nogen. Derefter trimmer man fedtkanten lidt ned og ridser denne i ternmønstre.



Trimmet Culottesteg med [Njord kokkekniv\\*](#)

3. Så giver du hele stegen lidt madolie så du har et meget tynd hinde af olien. og drysser stegen nu med et tynd lag Coffee Rub. Olien gør at krydderierne hæfter bedre til stegen.



Cowboy Coffe Culottesteg med [Njord kokkekniv\\*](#)

4. Nu er det på tid at du kommer din Culotte steg på grillen ved 105 grader. Har du en [Traeger Ironwood\\*](#) eller en [Traeger Timberline\\*](#) kan du benytte Supersmoke funktionen men det er bestemt ikke nødvendig.
5. Der vil nu gå et sted mellem 2 og 2,5 timer inden din Culottesteg er færdig. Her er det vigtigt at du går eget en kernetemperatur på 63 grader. Og når den har nået de 63 grader tager du den af grillen og

placere den på køkkenbordet i yderlige 15 minutter inden du kaster dig ud i udskæring.

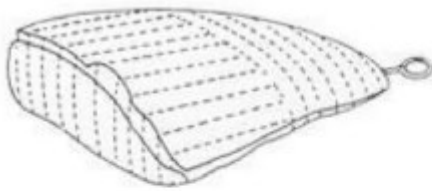


## Udskæring af en Culottesteg



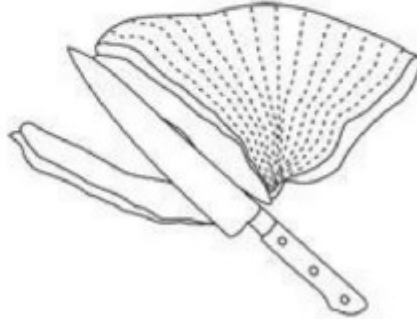
Culottesteg skåret i tynde skiver med [Njord Kokkniven\\*](#)

Der findes to forskellige udskæringsmetoder til en Culotte / Cuvette steg som du kan se på billede.



Start fra spidsen og skær til næsten halvdelen af stegen er skåret for  
Så vender man og skærer den anden vej  
Man skal holde øje med skiverne, mens man skærer

Start fra spidsen af stegen og drej skæreretningen som en vifte  
Man skal holde øje med skiverne, mens man skærer



På en Culotte / Cuvette vender fibrene halvvejs, eller de stråler fra spidsen af stegen som en vifte. Det er nemmest at se på den rå steg, man skal se på kødsiden - ikke fedtsiden. Man kan sætte en kødnåle i den spids, hvor man skal starte med at skære for, det kan nemlig være svært at se, når stegen er stegt.



Cowboy Coffee Culotte steg



## Fremgangsmåde Horny Bacon Kartoffler

Jeg har lavet faktisk en opskrift på dem tideliger med Magic Dust BBQ Rub. Men syntes helt ærligt de smager meget bedre med Horny Bacon BBQ Rub.

Så det du gør er enkelt og det der tager mest tid er nok at skære riller i de halverede kartofler men når det er gjort kan du vente dig en fantastisk belønning med knassende sprøde kartofler;)

Original opskriften finder du her :

<https://boemsen.com/grilled-hasselback-kartofler/>

1. Jeg har taget 10 kartofler og halveredet dem og efterfølgende skåret riller i dem. Det er jeg begyndt med lige efter jeg har kommet min Culottesteg på grillen.



### The Making of Horny Bacon Kartoffler

2. Efter du har rillet dine kartofler, kommer du 1dl madolie i en skål og tilsætter 3tsk af min Horny Bacon krydderiblanding. mixer det godt rundt og pensler alle kartofler med denne oliemarinade.
3. Nukommer du dem i grillen helst ved 200 grader 1 time. Men da de er lavet på traegern ved 105 grader skal du komme dem 2 timer før i skal spise i grillen.
4. Et lille hint når du tager din Culottesteg ud af træpille grillen skruer du den op på 230 grader og tager dine kartofler først ud lige inden du begynder at skære din Culotte steg ud.



Culottesteg med Horny Bacon Kartoffler, friske bønner og en Tomat Bearnaise

## Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Traeger Ironwood885: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Meater + Stegetermometer: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Traeger Æble Træpiller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Danish BBQ - Cowboy Coffe: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)\*
- **Novillo Real Culotte**: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)\*
- Njord Kokkekniv fra Ansø of Denmark: [Anso-of-Denmark.dk](https://www.anso-of-denmark.dk)\*

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