

Culottesteg på Træpillegrillen

Denne er til jer der elsker godt kød, som for eksempel en Culottesteg. Det er ingen hemmelighed at kvalitets kød, koster lidt ekstra - derfor skal det også helst lykkes i første hug. Ellers bliver det hurtigt en dyr fornøjelse. Her følger så min opskrift/fremgangsmåde på en super Culotte oplevelse. Er du klar til at kaste dig ud i det og nyde et fantastisk stykke kød?



Så kører vi

Culottesteg er herhjemme kendt som lidt af en luksus udgave. Når vi snakker oksesteg. Derfor er de også ret dyre. Er pengepungen ikke til det kan man faktisk få en lignende oplevelse med en kvalitets oksecuvette fra U.S.A f.eks.

Når jeg laver Culottesteg så gør jeg det ved 105 grader på pillegrillen. Den temperatur beholder jeg indtil stegen har en kernetemperatur på 45°C grader. Derefter hæver jeg temperaturen i grillen til 160°C grader og steger culotten indtil en kernetemperatur på 54°C grader er nået. Så tages culotten ud og den får lov at hvile på spækbræt. Det tager ca. 10 min. Hvor kernetemperaturen lige

stiger et par grader yderligere.

Kernetemperatur - DIN GARANTI FOR PERFEKT TILBEREDT KØD

Jeg Har Brugt Følgende Ingredienser Til Denne Culotte Opskrift:

- 1 [*Culottesteg på ca.2,5kg*](#)
- lidt olivenolie
- 4 tsk. rørsukker
- 2 tsk. fint salt
- 1 tsk. pebermix
- 2 tsk. hvidløgpulver



Fremgangsmåde Til Tilberedning Af En Culotte Steg:

1. Du starter med at blande rørsukker, salt, pebermix og hvidløgpulver sammen til en Rub.
2. Nu trimmer du din okseculotte, hvor du skærer alt unødvendigt fra såsom sener. Gør det grundigt, det er ikke særlig rart at få i munden under spisningen senere. Du kan også bed din slagter om at gøre det for dig! Fedtkappen kan også trimmes lidt hvis man finder den for voldsom. Jeg beholder som regel al fedtet på toppen. Jeg ridser det så der opstår et flot mønster, men vær forsigtigt at du ikke ridser for dybt. Det er kun fedtet der skal ridses.



Culotte ridset og klar til tiberedning

3. Jeg bruger lidt olivenolie som masseres ind i stegen, det gør at min rub / krydderiblanding bliver meget bedre hængende på kødet. Dermed undgår man spild. Efter du har påført din rub lader du din Culotte stå på bordet i 30 - 45 min. for at den kan trække krydderierne til sig.



Culotte påført BBQ RUB

4. Imens din Culottesteg står og venter kan du klargøre din grill til 105°C -107°C grader. Bruger du en [Traeger Timberline](#) husk at aktivere Supersmoke.
5. Når din Grill er klar og din Culottesteg har trukket de 45 min, er det tid til at komme den på grillen. Det tager ca. 60 - 90 minutter at tilberede den.



Culotte på Traeger Timberline 850

6. Er den ønskede kernetemperatur på 45°C gader nået, skruer du din Træpillegrill op på 160°C grade.



Culotten efter 60 min. på Traeger Timberline 850

7. Nu lader du din Okse Culotte forblive i grillen til den har kernetemperatur på 54°C grader.
8. Når de 54°C grader er nået, tager du din Culottesteg af grillen og stiller den på et skærebræt og dækker den til med et viskestykke og lader den stå i 10 minutter. I den tid stiger kernetemperatur til 56°C grader.

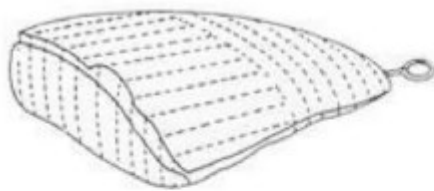


9. Så er den klar til udskæring. Jeg anbefaler du benytter en af de to metoder der er beskrevet forneden.

Udskæring af en Culotte steg

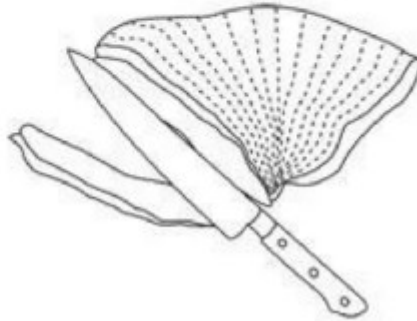


Der findes to forskellige udskæringsmetoder til en Culottesteg som du kan se på billede.



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 fibre 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.

Som tilbehør kan der anbefale [Sødkartofler](#) eller [Søde Bacon Roser](#) opskriften finder du her:

<https://boemsen.com/hvidloegs-soed-kartofler-baede/>

<https://boemsen.com/sweet-bacon-roser/>