

Cuvettesteg på Træpillegrill - sådan griller du den perfekte Cuvette

Cuvettesteg fra Novillo Real er en Fat Cuvette. 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 får du min opskrift / fremgangsmåde på en super Cuvettesteg oplevelse. Er du klar til at kaste dig ud i det og nyde et fantastisk stykke kød?



Den perfekte Cuvettesteg - på Traeger Træpillegrill

Så Kører Vi

Når jeg laver en Cuvettesteg så tilbereder jeg den på min Traeger Træpillegrill ved 105°C grader. Den temperatur beholder jeg indtil stegen har en kernetemperatur på ca. 45°C grader. Derefter hæver jeg temperaturen i grillen til 120°C grader og steger cuvetten færdig til en kernetemperatur på 56°C grader. Her tager man så stegen ud af grillen og lader den trække i 15 minutter på et spækbræt. Her vil

kernetemperaturen stiger et par grader yderligere.

Kernetemperatur - DIN GARANTI FOR PERFEKT TILBEREDT KØD

Jeg Har Brugt Følgende Ingredienser Til Denne Cuvette Opskrift:

- 1 [Cuvettesteg på ca.2,5kg*](#)
- lidt olivenolie
- [Danish BBQ Cowboy Coffe*](#)



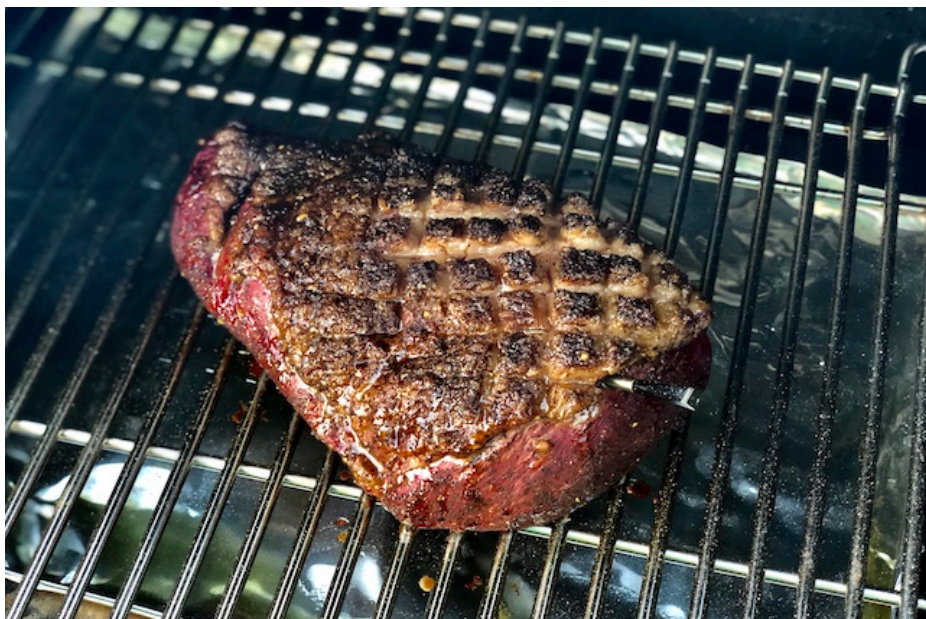
Fremgangsmåde Til Tilberedning Af En Cuvette Steg:

1. Du starter med at trimme din oksecuvette, hvor du skærer alt unødvendigt fra. Som sener eller sølvhud. Gør det grundigt. 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.
2. 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. Derefter lader jeg min BBQ Rub trække ind i kødet i 30 - 45 min.



Novillo Real Cuvette med Danish BBQ Cowboy Coffe lige inden den skal på grillen.

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



Cuvettesteg efter 120 minutter på Træpillegrillen

5. Er den ønskede kernetemperatur på 45°C gader nået, skruer du din Træpillegrill op på 120°C grade.

6. Nu lader du din Cuvette forblive i grillen til den har kernetemperatur på 56°C grader.
7. Når de 56°C grader er nået, tager du din Cuvettesteg af grillen og stiller den på et skærebræt og lader den hvile i 15 minutter. I den tid stiger kernetemperatur ca 1 til 2 grader.



Novillo Real Cuvette imens den hviler inden udskæring

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

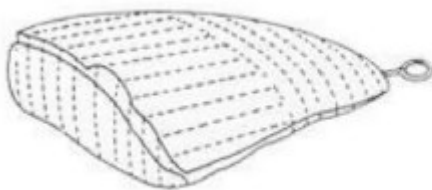


Udskæring Af En Cuvette Steg



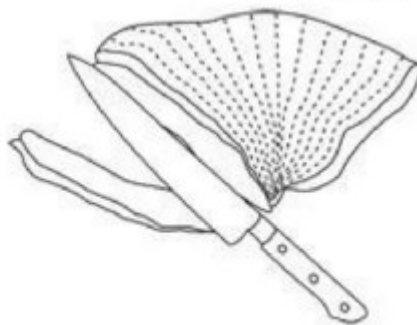
Den perfekte Cuvettesteg - på Traeger Træpillegrill

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.

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

- Traeger Timberline 850: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Meater Block 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 Cuvette: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*

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