

# Dry Aged Flæskesteg - grillet på Gasgrill

Jeg blev gjort opmærksom på at der findes Dry Aged Flæskesteg. OK tænkte jeg det skal da prøves ;). Det ente med jeg bestilte sådan en bandit på små 2kg for det skal jo prøves. Man kan godt mærke den er anderledes i konsistens den er meget mere fast i det når man pakker den op. Resultatet af den her flæskesteg er seriøst anderledes, den har en fantastisk ens svær, og er mega saftig. Jeg vil endda påstå det var den bedste flæskesteg jeg nogensiden har smagt. Og jeg har virkelig smagt og grillet mange flæskesteg hen over de sidste 25 år. Hvor jeg har grillet på både gas, kul og piller.

## Dry Aged Flæskesteg - Krogmodet Flæskesteg på Gasgrill

*til 4-6 portioner.*

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



Krogmodet Flæskesteg tilberedt på Napoleon Rogue 525SE klar til servering

## Ingredienser Til Dry Aged Flæskesteg:

- 2kg Dry Aged Flæskesteg kan købes hos [Steak-Out.dk\\*](https://steak-out.dk)
- 2 spsk. Danish BBQ Steak Seasoner kan købes hos [Steak-Out.dk\\*](https://steak-out.dk)
- Groft salt
- 0,33 mørk øl



## Fremgangsmåde Krogmodet Flæskesteg på Gasgrill

Indstille din grill til 160-170 grader ved indirekte varme. ved min [Napoleon Rogue 525SE\\*](https://napoleon.roque525se.com) er det de to yderste brænder på mellem blus.

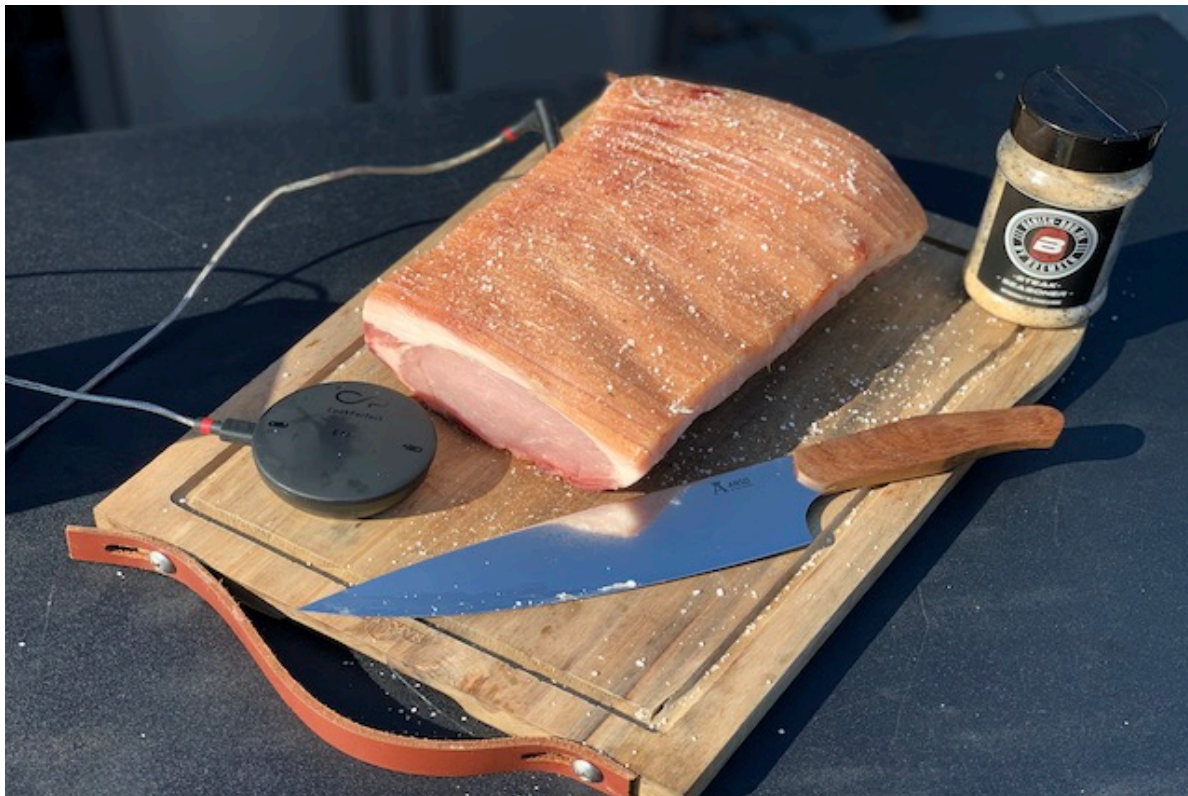
### i køkken

1. Skærer sværen efter, men her skal du sørge for du ikke skærer for dybt. Du må kun skære i feddet så du har nogen pæne dybe riller hele vejen hen.



Dry Aged Flæskesteg

2. Derefter skal du salte flæskestegen. Jeg bruger altid groft kokkesalt, men almindelig groft salt eller Flagesalt kan også bruges. Du skal blot sørge for at Saltet bliver arbejdet godt ind i mellem de enkelte riller. I denne omgang har jeg også valgt at give den en smule af min egen [Steak Seasoner](#) som er en salt, peber hvidløgsblanding.



Dry Aged Flæskesteg klar til at komme på grillen

3. Stik dit griltermometer i din flæskesteg. Jeg har her brugt min [Cook Perfect Black Edition stegetermometer\\*](#). Her er det vigtigt at du stikker skråt ned i stegen da dette stegetermometer har 5 målepunkter inden i temperatur spydet.



## ved grillen

1. Når grillen har nået den ønskede temperatur på 160 til 170 grader er din Flæskesteg klar til at komme på grillen.
2. Du stiller din Flæskesteg på en stegholder og placerer denne over en drypbakke. Herefter stilles det hele i grillen i den indirekte zone. I min [\*\*\*Napoleon Rogue 525SE\\*\*\*\*](#) er det i midten af de to yderste brænder som jeg har tændt for at opnå indirekte grilning.
3. Nu kommer du hele flasken mørke øl ned i drypbakken og lukker låget til du har en kernetemperatur på 65 grader.



Dryaged Flæskesteg i stegholder over mørk øl

4. Når din flæskesteg har nået den ønskede kernetemperatur kan du tage den af grillen.



Den færdig grillede Flæsketeg på Napoleon Rogue 525SE

5. Du stiller den nu på et skærbrættet og lader den hvile i yderlige 15 minutter. I denne tid stiger Flæsketegens Kernetemperatur yderlige 3 grader. Du kan men fordel pakke flæsketegen ind i et viskestykke men kun på siderne. Du må ikke dække sværen for det gør den blød igen.



Krogmodet Flæsketeg hviler 15 min på spækbræt



Efter de 15 minutter er gået er din Dry Aged Flæskesteg klar til udskæring og servering.



Kroghmodet Flæskesteg tilberedt på Napoleon Rogue 525SE klar til servering

<https://boemsen.com/flaeskestegssovs-sovs-til-flaeskesteg/>

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

- Danish BBQ - Steak Seasoner: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)\*
- Dry Aged Flæskesteg: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)\*
- Napoleon Rogue 525SE Gasgrill: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)\*
- Napoleon Grydesæt til Sovsen: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- Cook Perfect Stegtermometer: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*

- **Napoloen Foliebakker: [Homeshop.dk](#)\***
- **Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark](#)\***
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](#)\***

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