

# Flæsk - Stegt Flæsk på grill hvordan

Er du også i den situation at du ikke kan undvære stegt flæsk. Når du først har sat tænder i dem når de er tilberedt flæsk på grillen. Ja så er der seriøst ingen vej tilbage. Jeg har lavet her en oversigt til dig over hvordan man laver stegt flæsk på grillen på forskellige måder.

Men min personlig favorit er Stegt Flæsk tilberedt på rotisseri.

## Stegt Flæsk - sådan tilberedes Flæsk på grillen



Stegt Flæsk på grill med Persillesovs

Om du har en gas-, kul- eller pillegrill, så er hovedreglen 220 til 230 grader i 45 til 60 minutter ved indirekte varme. der findes et hav af flæske holder på marked, og det er ligegyldig hvilken du har bare du sørger for at tilberede dit stegt flæsk på grill ved indirekte varme og du har en drypbakke under din flæske holder.

Jeg har også vedhæftet to fremgangsmåder nemlig Stegt flæsk på Rotisseri i en finmasket kurv, som er min personlig favorit og stegt flæsk på pillegrillen. Dertil en opskrift på gammeldags persillesovs.

## **[Stegt Flæsk på Grill Rotisseri.](#)**

Stegt Flæsk på Rotisseri, er nok den nemmeste måde at tilberede Stegt Flæsk på. Selvom der findes mange måder at tilberede stegt flæske på. Jeg personligt syntes det er den nemmeste måde, nemlig på grillen i en trådkurv på rotisseri. Man kan tilberede op til 2,5kg Stegt Flæsk på en gang i løbe af små 45 til 60 min. ved 215 grader! Og så er der lige det med alt smager bedre når det er lavet på grillen.

<https://boemsen.com/stegt-flaesk-paa-rotisseri/>

## **[Stegt Flæsk på Træpillegrillen](#)**

En hurtig opskrift over hvordan man laver Stegt Flæsk på en træpille grill. Stegt flæsk er Danmarks Nationalret og det er seriøst ikke svært at lave og slet slet ikke hvis man har en Pelletgrill.

<https://boemsen.com/stegt-flaesk-paa-traepillegrill/>

## **Persillesovs må ikke mangle når det heder Stegt Flæsk på grill.**

Gammeldags Persillesovs er nok det der kommer tættest på Mormors gamle opskrift som er glemt. Derfor har jeg rodet lidt i min bedstemors gamle opskrifter og fandt den. En opskrift dateret helt tilbage til 60'erne.

<https://boemsen.com/gammeldags-persillesovs-nemt-lavet/>