Flæskesteg på Hø Seng

Flæskesteg tilberedt på et hø seng har et fantastisk aroma og en knasende sprøde flæsk. Der findes faktisk færdige Hø blandinger speciel til BBQ. Men jeg har ikke set dem herhjemme endnu. Hø og grillmad er heller ikke et udpræget fænomen herhjem endnu. Men tro mig smagen er unik til den gode side ?

Som nævnt findes der færdige hø blandinger og træsenge til grill retter med Hø, Axtschlag i tyskland tilbyder dem men TBS Grillshop har dem ikke desværre. Så der var kun en vej og det var ned til den lokale dyrefoder forhandler og købe en pose hø. Her skal du være ops på at det er hø som er egnet som foder.

Flæskesteg på Hø seng

Portioner:

3-4 personer.

Forberedelsestid:

20 min.

Tilberedningstid

2-2,5 timer.

Ingredienser til Flæskesteg på Hø seng

- 1,5kg Flæskesteg
- lidt tørt hø “økologisk”
- 2 spsk. Danish BBQ Pig Powder
- Groft salt

Fremgangsmåde sådan laver Flæskesteg på Hø seng

I køkken

1. Pak din Flæskesteg ud og skylle den under kold vand.
2. Derefter vikler du den ind i et viskestykke og lader den ligge på bordet i 15 min så viskestykket kan optage væsken.
3. Sørge for din Flæskesteg er tør også mellem rillerne i svær.
4. Derefter skærer du 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.
5. Så kommer du din BBQ Rub på undersiden af din Flæskesteg. Jeg har brugt min egen **Pig Powder – Pork Rub**
6. Derefter er der tid til at salte flæskestegen. Jeg burger 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.

7. Nu tager du en foliebakke eller et ildfast fad og fylder det op med hø. Derefter fylder du skålen med vand. Og lader dit hø trække i små 3 minutter. Derefter hælder du alt vand fra og kommer 1,5dl vand ned i bunden af din skål.
8. Så placer du din Flæske steg midt på din Hø seng. Husk at komme et stege / grill termometer i din flæskesteg.

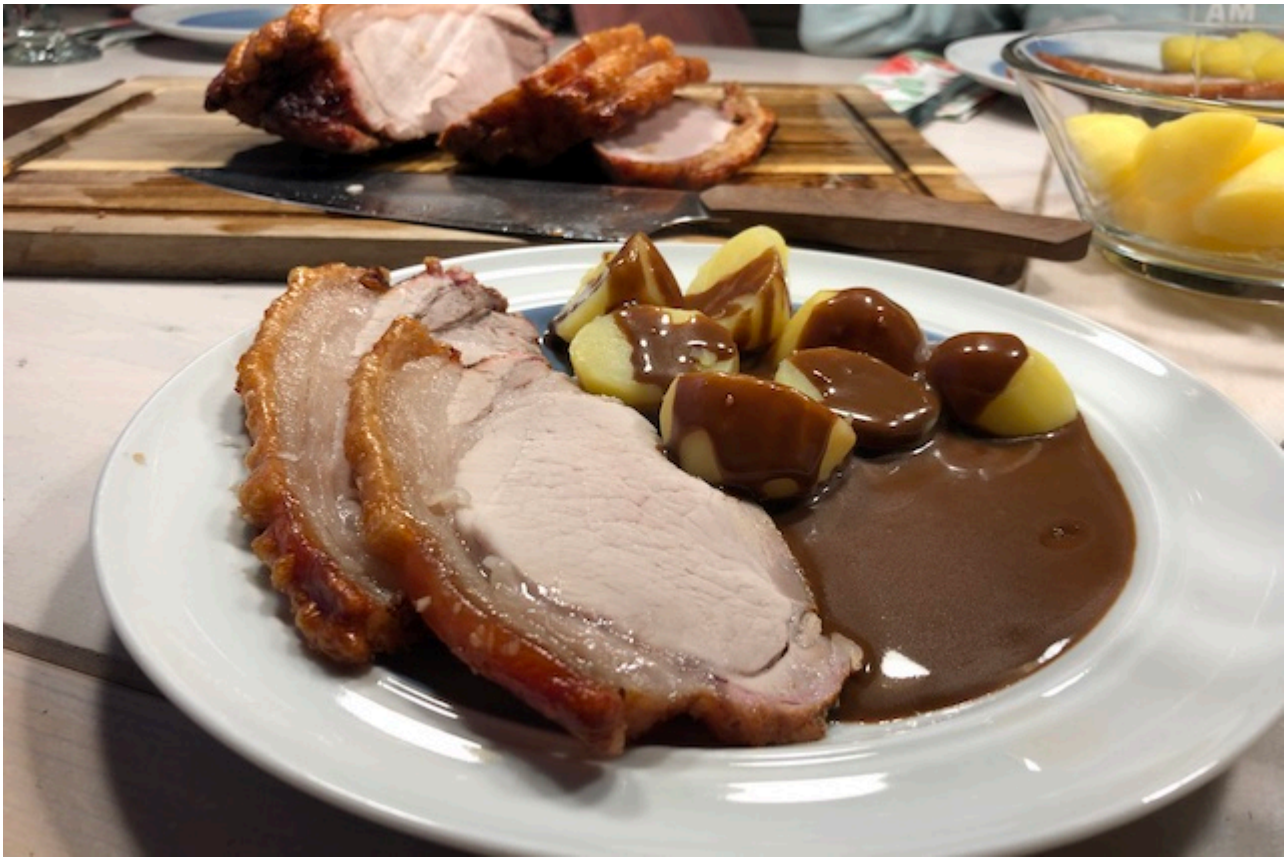
Ved grillen

1. Indstille din grill til 160-170 grader ved indirekte varme. Når grillen har nået den ønskede temperatur kommer du din Flæskesteg på Hø seng i grillen. Jeg har brugt min Napoleon Prestige Pro 500*
2. Efter du har placeret din Flæskesteg på grillen og låget er lukket indstiller du din Grilltermometer til en kernetemperatur på 72 grader. Og lader låget blive lukket. Der vil typisk gå 2-2,5 timer nu, inden denne ønskede kernetemperatur er nået.
3. For at sikre dig den lækre knasende sprøde svær på din Flæskesteg skruer du grillen op på 250grader når din Flæskesteg har nået en kernetemperatur på 62 grader.
4. Når den ønskede kerentemperatur er nået tager du din steg ud og stille den til side i 10 minutter. Så den lige kan hvile lidt.

Efter 10 minutter er gået er din flæskesteg klar til at blive serveret. Tilbehør til min Flæskesteg på Høseng, var friske kartofler og en lækker opbagt Brun Sovs.

ANSO

ANSO



Opskrift på Flæskestegssovs:

Den traditionel Flæskestegssovs bliver til 85% lavet som en opbagt sovs. Grunden hertil er enkelt da man benytter sig af Stegeskyen som altid er tilovers når man tilbereder en Flæskesteg. Ud over stegeskyen skal man faktisk kun bruge ganske få ingredienser som…. Læs Mere…

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Danish BBQ – Pig Powder Pork Rub**
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk****
- **The Meatstik: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **Njord Kokkekniv: *Ansø of Denmark****
- **Meater+: *Homeshop.dk****
- **Hø: Google.dk**
- **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*.