

Flæskesteg på Kuglegrill - Den nemme måde

Den perfekte Flæskesteg på Kuglegrill. Der er flere og flere der har problemer med at lave en Flæskesteg på grillen. Jeg vil gerne vise jer i denne Opskrift hvordan man laver den perfekte Flæskesteg på Kuglegrillen. Det er ikke svært og der er heller ikke det store hokus pokus i det.

Hvis du følger de kommende 5 trin er du 120% klædt på til den Perfekte Flæskesteg, med spød svær og masser af saft og kraft ind i stegen.



Sådan griller du Flæskesteg på Kuglegrill

- Pak din Flæskesteg ud og skylle den under kold vand.
- Derefter vikler du den ind i et viskestykke og lader den ligge på bordet i 15 min så viskestykket kan optage væsken.
- Sørge for din Flæskesteg er tør også mellem rillerne i svær.
- 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.
- Nu er der tid til at 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. Nogen kommer Laurbærblade ind i hvert andet svær. Det gør jeg ikke fordi det er ikke efter mit smag.



I de 15 minutter hvor din Flæskesteg har lagt til tørring. Starter du din Kulgrill op og forbereder den til indirekte varme. Det betyder at dine kul skal placeres til højre og venstre i grillen. Helst i nogen Kulbakker.

Grillen indstilles til 205 - 225 grader.

I en Kugle grill stiller du din Flæskesteg som står på en stegholder i en foliebakke fra starten og tilsætter ca. 0,5l vand med det samme. Jeg ligger min Flæskesteg faktisk altid på risten og stiller et foliebakke ned mellem Briketterne. Flæskestegen placeres i midten af grillen så kullene er til højre og venstre for din steg. I min Napoleon Kuglegrill sørger jeg for at grillristen står på den øverste trin. På dette måde sikre jeg mig at svær bliver dejlig sprød indenfor kort tid. Når svær er godt sprød stiller du din Flæskesteg på den midterste trin. For at stege Flæskestegen færdig. Har du en Weber kulgrill, har du ikke mulighende for at flytte Grillristen. Men fortvivl ikke. Det fungerer også på en Weber Kuglegrill. Med at få sprød svær. Du hopper bare parten over med flytte Grillristen og så er du

klar.



Kernetemperatur Flæskesteg

Efter en time skruer du ned for temperatur til ca. 200 grader. Og lader din flæskesteg på kuglegrill køre vider til den har en kernetemperatur på 68 grader. Når den har ramt de 68 grader tager du stegen af grillen og pakker den ind i stanniol eller et viskestykke. Men kun siderne ikke af din Flæskesteg, ellers kan risikere at dit svær bliver blød igen og det vil vi jo helst undgå. Du lader din steg hvile sig i 10-15min på køkkenbordet. I denne tid vil temperaturet i din Flæskesteg stige yderlige 2-3 grader det er normalt og gør ingen ting.

Så er den klar til udskæring og servering ?

Se også mine ander opskrifter på Flæskesteg.

[Flæskesteg på Traeger Pillegrill:](#)

<https://boemsen.com/flaeskesteg-paa-pillegrill-saadan-goer-du/>

[Flæskesteg på Kamado Joe:](#)

<https://boemsen.com/flaeskesteg-paa-kamado-grill-saad-an-goer-du/>

[Flæskesteg på Gasgrill:](#)

<https://boemsen.com/grillet-flaeskesteg/>