

Flæskesteg på Rotisseri - fremgangsmåde

Flæskesteg kan tilberedes på mange måder og den kan helt sikkert også tilberedes på grillen. I denne opskrift viser jeg jer hvordan i laver en flæskesteg på rotisseri. Og seriøst når man tilbereder den på Rotisseriet. Er det faktisk kun grillens størrelse der begrænser dig i hvor stort din flæsksteg kan være. I min [Napoleon Prestige Pro500*](#) har jeg lavet en på 5,5kg for at vise jer at størrelsen er underordnet bare man har den rette fremgangsmåde.

Grillet Flæskesteg på Rotisseri - sådan tilbereder du din Flæskesteg på Grill Rotisseri

Flæsk til 10-12 Personer

forberedelses tid: 10 minutter, tilberedningstid: ca. 90-120 minutter



færdig tilberedt Flæskesteg på Rotisseri

Ingredienser til Grillet Flæskesteg på Rotisseri

- 5,5kg Flæskesteg “mindre kan også gøre det;)”
- groft salt eller groft kokkesalt
- peber
- laurbærblad hvis man er til det.

Fremgangsmåde på Grillet Flæskesteg på Rotisseri

1. Vi starter med at tænde grillen ved indirekte varme det vil sige de to yderste brænder i grillen. Og indstiller den til 225 grader. Har du en bagbrænder i din grill kan du med fordel benytte den ved at indstille den til 180-190 grader.
2. Imens grillen varmer op forbereder vi vores flæskesteg. Når du køber din flæskesteg er den for det meste vakuumpakket.
 - Her starter vi med at pakke den op og skyller den af under kold vand. Så alt væsken fra posen bliver skyllet ned.
 - 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.
 - Derefter skærer du sværen efter, men her skal du sørge for du ikke skærer for dybt kun i feddet så du har nogen pæne riller.



Flæskesteg flot trimmet efter og klar til at få groft salt

- Nu er der tid til at salte flæskestegen. Jeg bruger altid groft kokke salt, flage salt eller alm. groft salt, blander det med lidt peber. Og så sørg for at din salt peber blanding kommer godt ned mellem rillerne. Her mener jeg virkelig alle riller der er mellem de enkelte svær. Det er vigtigt at du gøre det med omhu.

Fremgangsmåde ved grillen

1. Efter du har saltet den er den klar til at komme på grillen. Sørg for der er en drypbakke under stegen så fedtet kan dryppe ned i den. Så du kan bruge det til at lave en lækker Flæskestegssovs.



Saltet Flæskesteg på Rotisseri

2. Efter 30 min hældes du ca. 0,5l kogende vand i foliebakken, det stabiliser temperaturen og det sørger for at din flæskesteg ikke tørrer ud.
3. Efter en time skrues du ned for temperatur til ca. 200-210 grader. Det undlader du hvis du bruger udelukkende bagbrænder. Og lader din flæskesteg køre vider til den har en kernetemperatur på 68 grader.



Flæskesteg efter 1,5 time på Rotisseri

4. 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 Flæskesvær. For så bliver sværene blød igen. Og lader din steg hvile sig i 15min. på køkkenbordet. I denne tid vil temperaturet i din steg stige yderlige 2-3 grader det er normalt og gør ingen ting.



færdig tilberedt Grilledt Flæskesteg på Rotisseri

Imens din Grillet Flæskesteg hviler kan du tilberede [Flæskestegssoves](#).



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..... [Læs Mere...](#)

Og sådan lyder en flæskesteg der er tilberedt rigtigt og her er det seriøst ligegyldig på hvilken måde og med hvilken teknik man tilbereder den. Hovedsagen er at man er kommet i mål med en dejlig saftig flæskesteg der har sprød svær.

<https://youtu.be/F445tYMKtMY>

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

- Grill: [Napoleon Prestige Pro 500*](#)
- Grilltermometer Meater +: [Homeshop*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Foliebakker: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Rotisseri: [Homeshop.dk*](#)
- Flæskesteg: [Steak-Out.dk*](#)