

# Flæskesvær - Slagter Bolcher lyn Opskrift

Flæskesvær skal være sprøde, knasende og perfekt saltede. Hjemmelavede flæskesvær er årets appetizer herhjemme hos os. I denne opskrift er jeg ind på temaet hvor man koger sværene inden de ryger på grillen. Det forkorter faktisk ventetiden en del. Med andre ord du har friske hjemmelavede Slagter Bolcher på under 2 timer. Isted for at man skal salte dem dagen inden koger man dem bare i saltvand.

## Flæskesvær

*til 4 personer.*

*forberedelsestid ca. 20min tilberedningstid: ca. 80 min.*



## Ingredienser Til Flæskesvær / Slagterbolcher

- 1kg Svinehud / Svær

- 4l Vand
- 40g salt
- 1 tsk. [Danish BBQ Steak Seasoner \( kan købes hos Steak-Out.dk\\* \)](#)
- Rotisseri kurv

## Fremgangsmåden - Sådan Laver Du de perfekte Slagterbolcher



1. Man starter med at skære svinehuden i strimler så de er 1cm tykke og



5-6cm lang.

2. Bring en gryde med 4 liter vand i kog og tilsæt svinestrimlerne og 40g salt. Lad strimlerne koge under låg i ca 20 minutter og hæld vandet fra.

3. Nu fordeler du dine svær på køkkenbordet på et viskestykke eller køkkenpapir og lader dem tørre ved stuetemperatur i 20 minutter.



4. Imens du venter starter du din grill op på 225 grader med to sidebrænder tændt på max varme. Plus du indstiller bagbrænderen hvis du har en på din grill på halv styrke. Du skal have 230 grader i grillen.
5. Når du har en stabil temperatur i grillen kommer du dine svær i din fintmaskede kurv til rotisseri og hælder 1 tsk af Steak Seasoner hen over.



6. Nu lukker du kurven og kommer den i grillen. Husk et drypbakke under Rotisseri kurven med lidt vand i. Her skal de nu snore rundt i små 40 minutter. Husk at tjekke dem flere gange løbende og sørg for der er nok vand i drypbakken hele tiden. Ellers risiker du en fedtbrand.



7. Når dine svær har den ønskede farve nemlig gylden og sprød er de klar til at komme af grillen. Jeg hælder dem altid i en allubakke med nogle køkkenpapir så det sidste fedt lige kan dryppe af.



**Flæskesvær på Rotisseri...** i denne opskrift skal Flæskesværerne saltes dagen inden og tilbringe natten over på køl.

<https://boensen.com/sproed-flaeskesvaer-paa-rotisseri/>

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

- Napoleon Prestige Pro 500: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- Danish BBQ - Steak Seasoner: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)\*
- Napoleon Rotisseri Kurv: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*

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