Fyldt Cuvettesteg

Cuvettesteg er en af ??de bedste stykker kød man kan grille. Men denne Cuvettesteg fyldt med paprika, forårsløg og ost imponerer med mørt kød og sprød, cremet veggi fyldning med ost. I denne opskrift viser jeg dig, hvordan du tilbereder fyldt oksekød på grillen.

Fyldt Cuvettesteg – Cuvette på en ny måde

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

ca .120 min.

Ingredienser til cuvettesteg med fyld

- 1,4 kg Cuvette
- 100 g TexMex ost
- 3 forskellige peberfrugt
- 1 medium løg
- 4 forårsløg
- Steak Seasoner
- Steak Crust
- Greek Style BBQ
- Pig Powder BBQ Rub
- Kødnåle, tandstik eller shashlikspyd.

Fremgangsmåde sådan laver du en lækker fyldt Cuvette

Inden du starter med alt det her forberedelse tænder du din Grill på direkte høj varme. Jeg har brugt en Napoleon TravelQ 285* i denne opskrift.

Det grove arbejde

- Nu tager du din Oksecuvette frem og trimmer den groft for fedt. Det gør intet hvis der bliver enkelte sektioner hvor der lidt fedt tilbage. Det vil smelte under tilberedning.
- Når grillen er varm virkeligt varm og den har stået varm i mindst 15 minutter over 300 grader. Så er det på tid til at lave grilstriber på kødet. Grill din Cuvette nu overdirekte varme ved lukket låg 2×3 minutter på hvert side. Så du får et lækkert grillmønstre.
- Når det er gjort Tager du din steg af grillen og ligger den til side og går igang med at forberede fyldet. Og indstiller din grill til indirekte varme og 160 grader.

I køkken

1. Start med at skylle dine peberfrugter og forårsløg.

2. Skær dine løg i fine små løg ring, og finthakke løg.
3. Derefter terner du peberfrugterne og kommer alt sammen i en skål.
4. Nu kommer du de 100g Texmex ost i skålen sammen med 1spsk. Greek Style BBQ, 1 tsk Steak Seasoner og to drys Steak Crust. Derefter blender du det hele godt rundt. Så du får en jævn fordelt masse.
5. Når det er gjort tager du et kokkekniv og skærer en lomme i din Cuvettesteg. Det gør du på den brede ende. Men vær meget forsigtigt så du ikke kommer til at stikke kniven igennem kødet på den anden side.
6. Når det er gjort prøver du at blogge kødet lidt med hånden så der bliver mer plads ind i lommen "med omhue".
7. Derefter kommer du din Veggie Ostefyld i stegen.
8. Nu lukker du stegen ved hjælp af tandstik eller grillspyde. Det mest optimale vil være at sye den til med en kødnåle.
9. Og afslutende drysser du hele stegen med Pig Powder krydderiblanding. Og kommer et grilltermometer i stegen. Jeg har brugt The Meatstik* i denne opskrift. Og indstiller den til en kernetemperatur på 58 grader.

NAPOLEON
NAPOLEON

NAPOLEON
GERMAN STEEL
NAPOLEON

NAPOLEON
DANISH-BBQ.DK
BY BOEMSEN
-STEAK-
-CRUST-
DANISH-BBQ.DK
BY BOEMSEN
-GREEK STYLE-
-BBQ RUB-
DANISH-BBQ.DK
BY BOEMSEN
-STEAK-
SEASONER-

NAPOLEON

NAPOLEON
NAPOLEON
NAPOLEON
GERMAN STEEL

Ved grillen

1. Din Grill er allerde indstillet til indirekte varme og 160 grader. Jeg har brugt min Napoleon TravelQ 285*

2. Nu ligger du din fyldt cuvettesteg over på den indirekte side i grillen og lukker låget. Hvis du har lyt kan du tilføje lidt røg ved at ligge to Røgchunks over på direkte varme. Der vil nu sådan ca. gå en til halvanden time før din steg har nået den ønskede temperatur.
3. Når den ønskede kernetemperatur er nået tager du din Cuvette af grillen og ligger den på et skærebræt og lader den lige hvile i 15 minutter. Så er du sikker på osten ikke er helt så flydene længer.

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

- **Danish BBQ – Steak Seasoner: *Steak-Out.dk****
- **Danish BBQ – Steak Crust: *Steak-Out.dk****
- **Danish BBQ – Greek Style BBQ: Steak-Out.dk***
- **Danish BBQ – Pig Powder***
- **Napoleon TravelQ 285: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Marinade skåle: Homeshop.dk***
- **The Meatstik: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.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.*