

Grillet flæskesteg - trin for trin

Den perfekte flæskesteg på Grill

Der er flere der har spurgt mig om hvordan jeg altid får sådan en sprød svær på min flæskesteg, derfor har jeg valgt at lave denne lille vejledning.

Det er faktisk ikke svært at grille den perfekte Flæskesteg og der er heller ikke magi i eller trylleri. Nogen stiller stegen på skrå andre vender den på hoved og fortager sig mange forskellige ting men det er faktisk ikke så svært!



Hvis du følger følgende trin, så er du sikker på at du altid får den perfekte sprød svær.

Grillet flæskesteg

Når du køber din flæskesteg er den for det meste vakuumpakket.

- Pak den ud og skylle den af 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.
- 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.
- Nu er der tid til at salte flæskestegen. Jeg bruger altid en blanding af groft kokke salt eller flage salt sammen med Chilliflager.

Hvorfor Chilli?

Ja chili giver kødet en rund smag, men ingen styrke. Man kan faktisk ikke smage chilien.

Når alt det er gjort lader du din steg stå på køkkenbordet imens du starter din grill op. Om det er gas eller kul er fuldstændig lige meget. Det kan lade sig gøre på begge grills.

Du starter din grill op og forbereder den til indirekte varme.

Ved en Kugle grill er det kul til højre og venstre.

På en gasgrill med 3 brænder de to yderste brænder.

Grillen indstilles til 205 - 225 grader.

Flæskesteg i gasgrill

Ved en gasgrill er der nu tid til at stille flæskesteg i en stegholder i mitten på grillen med en drypbakke under.

Efter 30 min hælder du ca. 0,5l vand i foliebakken, det stabiliser temperaturen plus at din flæskesteg ikke tørrer ud.

Flæskesteg i kulegrill

Ved 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. Flæskestegen placeres efterfølgende i midten af grillen så kullene er til højre og venstre for din steg.

Kernetemperatur flæskesteg

Efter en time skruer du ned for temperatur til ca. 200-210 grader. Og lader din flæskesteg 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 men kun siderne ikke Flæskesvær. Og lader din steg hvile sig i 10-15min på køkkenbordet. I denne tid vil temperaturet i din steg stige yderlige 2-3 grader det er normalt og gør ingen ting.

Så er den klar til servering ☐

<https://www.youtube.com/watch?v=fXhL6LzVEL4>