Grillraketter – Røget og Marineret Mørbrad På Rotisseri

Grillraket er faktisk ikke andet en en marineret svinemørbrad. Der grilles ved indirekte varme i små 45 minutter til en kernetemperatur på et sted mellem 68 og 72 grader. Jeg har marineret dem med en hjemmelavet marinade af min **Pig Powder BBQ Rub** og madolie. Efterfølgende blev de to Grillraketter grillet på Rotisseri og tilføjet en ordentlig omgang røg til.

Røget Grillraket – Marineret Mørbrad På Rotisseri

til 3-4 portioner.
forberedelsestid ca. 10min. , marineringstid 12-24 timer, tilberedningstid: ca.45 min.

Grillraketter klar til servering

Ingredienser Til Grillraketter

- 2 Iberico svinemørbrad kan købs hos *Steak-Out.**dk**** ,man kan også bruge filet.
- 3 spsk. Pig Powder BBQ Rub
- 2dl madolie
- 2 fed hvidløg
- Røgflis Kirsebær og evtl. Kirsebær træpiller (har brugt Røgflis fra Napoleon Grill*)
- 2 foliebakker til opsamling af fedt
- Rotisseri
- ***Napoleon Rotisseri Rack****
- og en Røgboks til gasgrill

Fremgangsmåde Til Grillraketter på Rotisseri

dagen før

1. Du starter med at skylle dine mørbrad under rinde vand, derefter trimmer du de værste hinde og sener af.
2. Så laver du en Oliemarinade ved at blende 3 spsk. Pig Powder BBQ Rub og 2dl Madolie til en marinade og presser de 2 fede hvidløg med ned i blandingen.
3. Derefter mariner du dine mørbrad med den marinade og kommer dem i en frysepose, du hælder resten af marinaden med i posen og lukker den lufttæt.

marineret Grillraketter

4. Nu skal den på køl natten over, helst 12 til 24 timer.

på dagen

1. Start med at tage dine marinerede Svinemørbrad ud af køleskabet så den kan blive tempereret.

Grillraketter klar til at komme på Rotisseri Rack

2. Derefter starter du grillen op ved indirekte varme, I min *Napoleon Rogue 525SE** er det de to yderste brænder til du lander om de 160 grader i grillen.
3. Så fylder vi vores Røgboks med Kirsebær røgflis og hvis du har Kirsebær træpiller til Pillegrill.
4. Nu er det på tid til dat komme de to Marinerede Svinefilet ind i ***Napoleons Rotisseri Rack**** som efterfølgende monters på Rotisseri spydet.

Grillraketter på Rotisseri Rack

5. Jeg stiller min ***Napoleon Røgboks til Searplates**** nu på den ene yderste brænder og så kommer du din Rotisseri Spyd med ***Napoleons Rotisseri Rack**** og dine til Grillraketter på grillen placere en foliebakke lige under Rotisseri Rack.

Grillraketter på Rotisseri Rack med Røg

6. Lukker låget og lader det hele snore rundt i små 45 minutter.
7. Efter de 45 minutter er gået tjekker du lige kernetemperatur på dine Grillraketter. Jeg har brugt min ***Meater Block**** til formålet da den kører 100% trådløst og kan forblive i kødet under hele tilberedning.
8. Når dine Grillraketter har den ønskede kernetemperatur som ligger et sted mellem 65 og 72 grader alt efter hvordan du kan lide dit svinekød grillet. Tager du dine to Grillraketter af grillen og lader den hvile på Skærebrættet i små 10 minutter så de lige kan få lov til at hvile sig inden der skal skæres i denne.

Grillraketter med Bagbrander tændt på Napoloeon Rogue 525SE

9. Er du mere den der elsker en fed skorpe så kan du med fordel lige give dem en tur med bagbrander inden du tager den af grillen. Husk at være tilstede når de får en tur direkte varme.

Og her ser du det færdige resultat af Røgede Grillraketter direkte fra min *Napoleon Rogue 525SE**

skåret ud med Skivekartofler og hjemmerørt Sauce Bearnaise

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

- **Iberico Svinemørbrad: *Steak-Out.dk**
- **Danish BBQ – Pig Powder BBQ Rub: *Steak-Out.dk**
- **Napoleon Rotisseri Rack: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Rogue 525SE Gasgrill: *Homeshop.dk**
- **Napoloen Searplate Røgboks: *Homesop.dk**
- **Napoleon Kirsebære Røgflis: *Homeshop.dk**
- **Traeger Kirsebære træpiller: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **Napoloen Foliebakker: *Homeshop.dk**
- **Meater Block: *Homeshop.dk**
- **Njord Kokkekniv: *Ansø of Denmark***
- **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*.