

Grillspyd - en Grillklassiker på Rotisseri

Krydret Grillspyd er en ægte grillklassiker, som er kommet lidt i glemmebogen. Gad vide hvorfor, for det er bare så nemt tilberedt, og smager helt fantastiks. Grillspyde er også kendt under navnet shashlikspyde syd for grænsen. Og her skal sådan en bandit være lidt mere krydret end vi kender dem herhjemme.

Grillspyd - en Grillklassiker på Rotisseri

Den lidt mere krydret udgave til 3-4 portioner.

forberedelsestid ca. 30min. , tilberedningstid: ca. 1,5 timer.



Grillspyd - en Grillklassiker på Rotisseri

Ingredienser Til Grillspyd



Ingredienser til Grillsyd

- 1 Svinemørbrad
- 1 Oksemørbrad
- 2 store Løg
- 3 Peberfrugter
- Danish BBQ Hot Bastard BBQ Rub ([kan købes hos Steak-Out.dk](http://kan.koebes.hos.Steak-Out.dk))
- Traeger Sweet & Heat BBQ Sauce ([kan købes hos Steak-Out.dk](http://kan.koebes.hos.Steak-Out.dk))
- olivenolie
- [Napoleon Shish Kebab Hjul](http://Napoleon.Shish.Kebab.Hjul)*

Fremgangsmåde Grillspyd

1. Vi starter med at dele mørbradene på langs så man har to lange dele. Derefter skæres de i 3cm store terninger. Derefter vasker du dine løg og peberfrugter og terner dem også i 3cm store skiver.
2. Derefter tager du en grillspyde og starter med et stykke løg, efterfulgt af kød, peberfrugt, kød, og løg det fortsætter du til du har 5 stykker kød på spyden. Det er vigtigt at du starter og slutter med løg.



færdig forberedt grillspyd

3. Nu skal de grillspyd på rotisseri holderen. Her pensler du dem også med en hurtig marinade af 3 tsk [Hot Bastard BBQ Rub](#) og 3 spsk. Madolie.



Grillspyd med Hot Bastard BBQ Marinade

4. Så er det på tid til at dine Grillspyd kommer på grillen. Har du en grill med Bagbrander tændes den på fuld blus Grillen vil med tiden stabilisere sig ved 205 til 215 grader. Husk en allubakke til at stille under Rotisseriet med lidt vand i.
5. Efter 45 minutter på Rotisseri kan du dufte de lækre Grillsyde på hele terrassen og nabolaget. Nu er det nemlig på tid til at pensle alle Spyde med Traeger Sweet & Heat BBQ Sauce. Som spiller super godt sammen

med min Hot Bastard BBQ Rub.



Grillspyd Penslet med Traeger Sweet & Heat BBQ Sauce

Så var det kun yderlige 15 min. efter du har penslet dine Grillspyde og så er de klar til servering.



De færdige Grillspyd fra Rotisseri med en fantastisk krydderet styrke

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

- Danish BBQ - Hot Bastard BBQ Rub: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- Traeger Sweet & Heat BBQ Sauce: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- Napoleon Rogue 525SE Gasgrill: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- Napoleon Shish Kebab Hjul: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- Napoleon Grydesæt: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Napoloen Foliebakker: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark](https://ansoofdenmark.com)*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://computersalg.dk)*

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