

Helstegt Minigris - Mini Pattegris med sprød svær

Helstegt Minigris er seriøst måden at afslutte året på. Sådan blev det hos mig i år. 2020 skulle afsluttes med maner og det blev til et Helstegt Pattegris på Traeger Pillegrill.

Jeg har tideliger lavet en opskrift på et heltstegt minigris. Dengang lavede jeg et mini Pattegris på min Traeger Timberline 850. Dengang blev det på min Traeger Ironwood 885. Jeg har valgt at lade den blive i grillen til den haft en kernetemperatur på 92 grader i den ene skanke.

Det vil sige med andre ord det blev en helts stegt Pulled Pork Gris inkl. sprød svær. Den smagt virkelig fantastisk og jeg må nok erkende at det bestemt ikke var sidstegang jeg har lavet den her varriante af et heltstegt pattegris.

Helstegt Minigris - Pattegris med sprød svær

Portioner:

8-10 personer.

Forberedelsestid:

24 timer.

Tilberedningstid

6-7 timer.

Ingredienser til Helstegt MInigris

- 8-9 Kg Mini Pattegris " [mit er fra Steak-Out.dk*](#)
- 500g groft salt
- [Steak Seasoner](#)
- [Steak Crust](#)
- [Pig Powder](#)

- 1l Æblemost

Fremgangsmåde sådan laver du et Mini Pattegris med sprød svær

Inden du kaster dig ud i det her projekt skal du sørge for din mini gris er tøet helt op.

I køkken dagen inden

1. Dagen inden du skal tilberede dit gris vasker du den grundigt både ind og udvendig. Jeg har gjort det med lunken vand. Fjerner alt der der ikke skal være som er blevet glemt under slagtning.
2. Derefter tørre du den godt og grundig efter så der ikke er mere væske tilbage ind i grisen. og huden er tørt udvendig.
3. Nu tager du et skarpt Kokkekniv og prikker små huller i skindet hele vejen rundt så den grisen er jævnt perforeret.
4. Og så kommer du den som den er tilbage på køl. Jeg har simpelthen tømt to hylder i mit køleskab på den ene hylde kom grisen og hylde under grisen kom der et drypbakke. I tilfældet af den ligevel dryppede en smule. Og her blive den i mindst 24 timer helst 48 timer.



I KØKKEN på DAGEN

1. Du tager din Mini Pattegris ud af køleskabet. Tørre den en sidste gang godt og grundigt af ind og udvendig.
2. Nu laver du en blanding af 250g groft salt, 2 spsk. Steak Seasoner, 2 spsk. Steak Crust. og 6 spsk. Pig Powder.
3. Derefter Rubber du din Pattegris indvendig ind med den saltblanding der er beskrevet i punkt 2.
4. Så lukker du grisen med en eller flere kødnåler eller shashlikspyde.
5. Kommer nogle allumimiumsfolie under maven så din Pattegris får en lige ryk igen.
6. Og til allersidst gnider du din gris udvendigt ind med de resterende 250g groft salt.



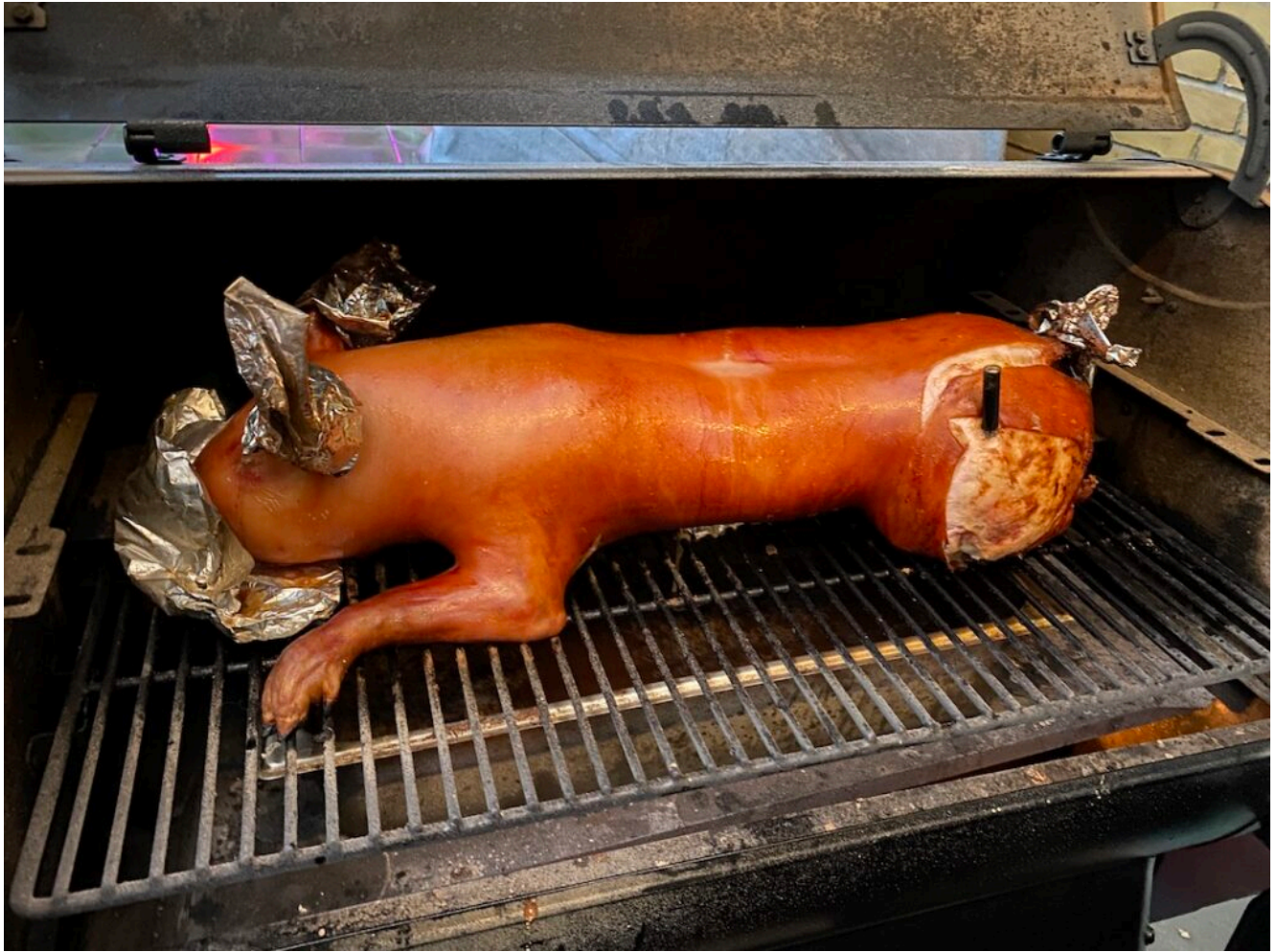
Ved grillen

1. Forvarm din Traeger Ironwood 885 til 240 grader. Når den har lagt stabil ved 240 grader i 10 minutter kan du komme din Pattegris i grillen.
2. Her har jeg stillet en stor GN beholder på dryppladen så alt væske der kommer fra grisen bliver samlet i denne og ikke løber ned i grillen. Denne beholder skal senere også fyldes med vand.
3. Nu laver du en saltblanding med 2 spsk. Salt og 500ml æblemost. Når saltet er helt opløst kommer du din saltet æblemost i en forstøverflaske.
4. Efter 2 timer ved 240 grader skruer du din Traeger Grill ned til 140 grader.
5. Når grillen har kørt stabil ved 140 grader i 10 minutter sprøjter du din helstegt minigris for førstegang med din saltæblemost. Det gentager du alle 30 minutter. de næste 2 timer. Og kommer 2 liter kogende vand i drypbakken.
6. Derefter skyller du din forstøverflaske og kommer den resterende æblemost i flasken og Sprøjter den vider med rent æblemost alle 30 minutter den næste 1,5 time.

7. Nu er der gået sådan ca. 5,5 timer. Og så er det på tid at du skruer din Grill op i temp. til 260 grader. og lader den køre der 30 minutter.
8. Efter den har kørt 30 minutter ved 260 grader tjekker du skindet på dit pattegris. er det allerde sprød så slukker du for grillen. er den ikke helt sprød endnu lader du den køre lidt længer.
9. Så er der hviletid. Du har slukket din Traeger men lader grisen ligge ind i grillen under hele slukningsperiode. plus 10 minutter inden du åbner låget igen.







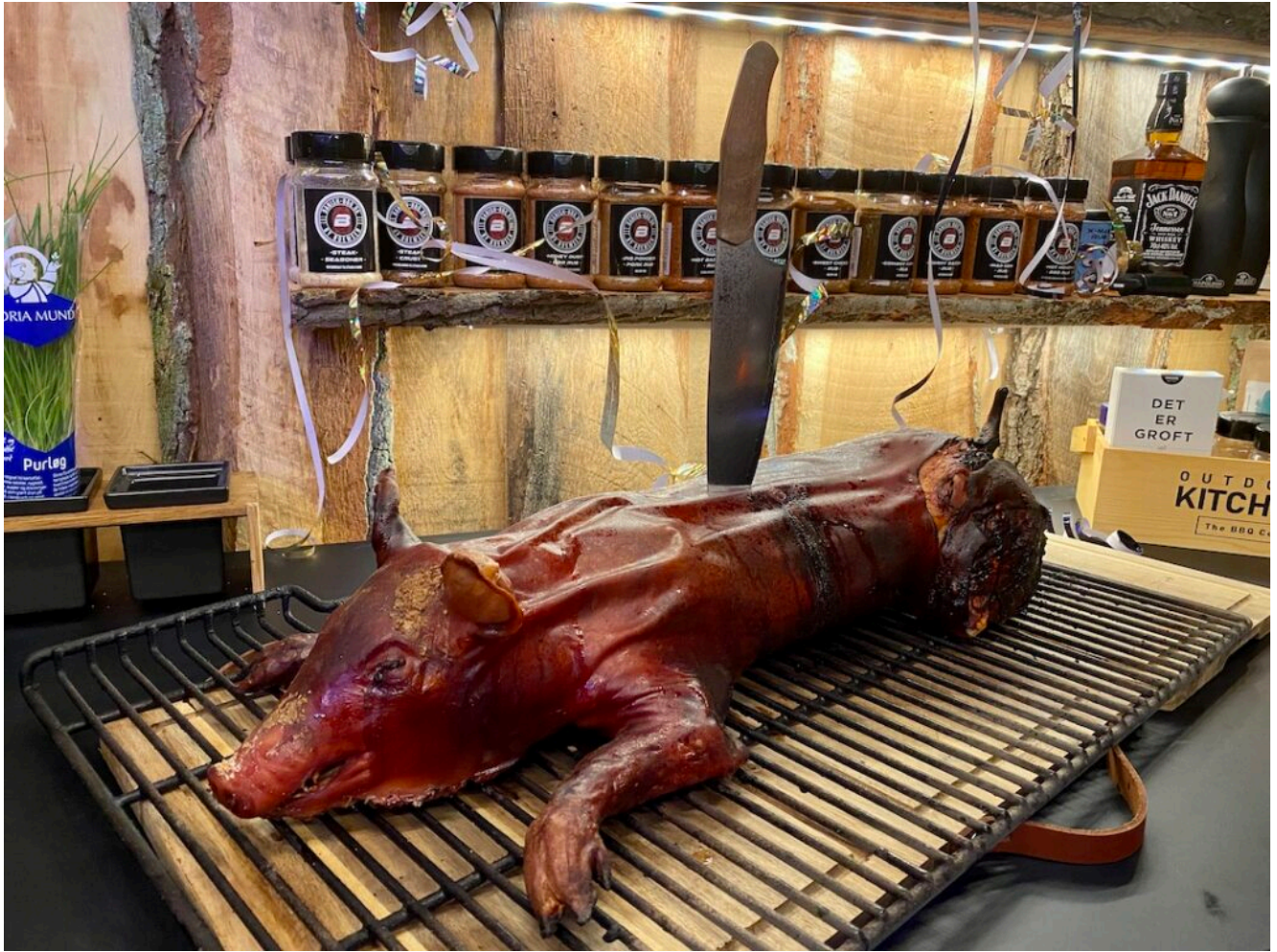




Udskæring af din helstegt Mini Gris

Nu tager du din heltsteget pattegris af grillen og lader den yderlige hvile i 15 til 20 minutter inden du begynder at skærer i den. Eller nærmere sagt det er kun skindet du kan skære eller brække af. Resten af din helstegt mini Pattegris kan du ligesågodt bearbejde med to gafler eller bjørneklør. For den her Helstegt Minigris er off the bone. Det vil sige det er en seriøst fed måde at lave Pulled Pork.

Men være ops på de små knogler for hele dennes skelet falder fra hinanden så snart du begynder at skære skindet op og trækker en lillesmule i kødet.





Mini Pattegris Tip

Jeg ligger altid nogle staniolpapier under hoved og buger det op om Grisens tryne, Det samme gøre jeg med ørene og halen. Sempelthen for at beskytte dem så de ikke bliver kul sort.



LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL

FORHANDLER:

- **9kg Pattegris:** [Steak-Out.dk*](#)
- Danish BBQ - Steak Crust: [Steak-Out.dk*](#)
- Danish BBQ - Steak Seasoner: [Steak-Out.dk*](#)
- Danish BBQ - Pig Powder: [Steak-Out.dk*](#)
- Traeger Ironwood 885: [Homeshop.dk*](#)
- Meater Block Stegetermometer: [Homeshop.dk*](#)
- 3 Napoleon Skærebrætter: [Backyardliving.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](#).