Helstegt Pattegris – på Træpillegrill

Påsken står foran døren og man begynder så småt at tænke på hvad skal der på grillen. Udover Lam som er nok en meget spredt tradition i Danmark til påsken. Findes der også mange andre traditioner til påsken eller i pinse for eksempel laver jeg også gerne et helstegt pattegris. Dog var det dennegang på grund af der skulle holdes Fødselsdag i familien og jeg skulle finde nogle lidt anderledes mad end det man laver normalt. Derfor faldt valget på et Helstegt Pattegris. Ja ok det er så ikke et på flere 20 kg det her er et mini gris som kaldes "**Porcelet**" på små 6kg. Nu tænker du sikkert nok føj det er synd for svinet. Og jeg undskylder i forvejen for at vise billeder af et død dyr. Men hvis du går og tror dit pålæg, dit bacon, din Flæskesteg eller Koteletter vokser på et træ ja så må du desværre tro om igen.

Helstegt Pattegris "Porclet" til 8 Personer

Vi besluttede os for at grille pattegris til min fødselsdag, vi blev 8 plus 3 børn. Derfor gik jeg ud fra at et Pattegris også kaldt "**Porcelet**" i den størelse af 5 til 6 kg vil være nok til os alle, da vi også skulle have frisk bagt Flutes og hjemmelavede Flødekartofler til. Så jeg gik i gang med at Google, jeg valgt den første leverandør der kom frem som også haft "**Porcelet**" på lager. Da jeg søgte på "***Helstegt Pattegris 6 kg***". Jeg lagt bestillingen tirsdag aften og torsdag formiddag blev den leveret i en Termokasse lige til døren stadig dybt frosset. Den fik lov at tø op til om fredagen hvor jeg så gik i gang med forberedelserne. Den skulle have en krydderiblanding på indersiden og marineres med øl. Hvorefter den skulle ligge til dagen efter hvor den kom på grillen.

Du skal bruge følgende Ingredienser til en helstegt Pattegris

Opskriften på denne Pattegris er til 8-10 personer, stegetid på grillen er mellem 6-8 timer. Dog er det Kernetemperaturen der bestemmer hvornår din Pattegris er klar.

- 1 Pattegris på 5-6kg "**købt hos Steak-Out.dk**"
- BBQ Rub – jeg har valgt "***African Rub***" fordi den er dejlig frisk og understøtter Grisens egen smag.
- højkvalitativ Olivenolie

6KG Pattegris prøveligger på min Traeger Timberline

Øl Marinade til helstegt Pattegris

- 1 liter Pilsner
- 2 pressede økologiske citron
- 10 knuste fed hvidløg
- 30 gram Salt
- 15 gram Peber

Sådan tilbereder du en Pattegris på Pillegrillen

1. 18-24 timer før du vil grille din Pattegris skal du forberede den. Det gør du ved at smøre den på indersiden med Madolie, Rubber den med din yndlings BBQ Rub. Jeg har valgt at bruge en "***African Rub***" da den er dejlig frisk og understøtter grisens smag.
2. Når den er rubbet skal halvdelen af den Øl marinade injiceres med en **Marinade sprøjte**, resten af marinaden skal gemmes på køl til næste dag. Jeg har gjort det med to forskellige sprøjte modeller som jeg gerne vil forklare lidt om. Engang med den du kan se for oven det er en almindelig ***Marinadesprøjte*** fra Napoleon, den findes også fra forskellige leverandører i forskellige udgaver og prisklasser. Grunden til jeg har nøjagtigt den her er at der er to forskellige nådle typer med til den, og der er også 2 rensebørster med så man kan rense nådlerne rigtigt efterfølgende plus der er en smart opbevaringsboks til den. Den blev brugt til de lidt vanskeligere steder på grisen. Og til det grove, det vil sige hele ryggen og alle store flader har jeg brugt min ***Marinade Injector*** fra TBS Grillshop som du kan se forneden. Grunden til jeg har sådan er at det

er nemmer når du har store stykker kød der skal injiceres. Den suger selv marinaden ind igennem slangen og pumper den direkte i kødet der hvor du vil. Det smarte ved den er at den kan indstilles helt fra 1 ml til 12,5 ml per pump. Så man kan virkeligt finjustere den til den ønskede mængde marinade der skal under huden.

3. Når alt det er gjort skal den wrappes i husholdningsfilm. Og ligges på køl i 18-24 timer, så marinaden og BBQ Ruben kan trække godt ind i kødet.

Dagen hvor din Pattegris skal på grillen

1. Du starter med at pakke den ud og ligger den på et grillrist som placeres ovenpå en passende gastrobakke. Tør den hurtig over med et viskestykke, så den er nogenlunde tør og lader den få stuetemperatur det tager ca. 30 minutter. Efterfølgende overhælder du hele Pattegrisen 2-3 gange med kogende vand. Derefter punkterer du skindet over det hele og skærer riller i den med 3-4 cm mellemrum. Men her skal du være opmærksom på du kun lige snitter huden og ikke kommer ned i kødet. Det kræver et meget skarp kniv.

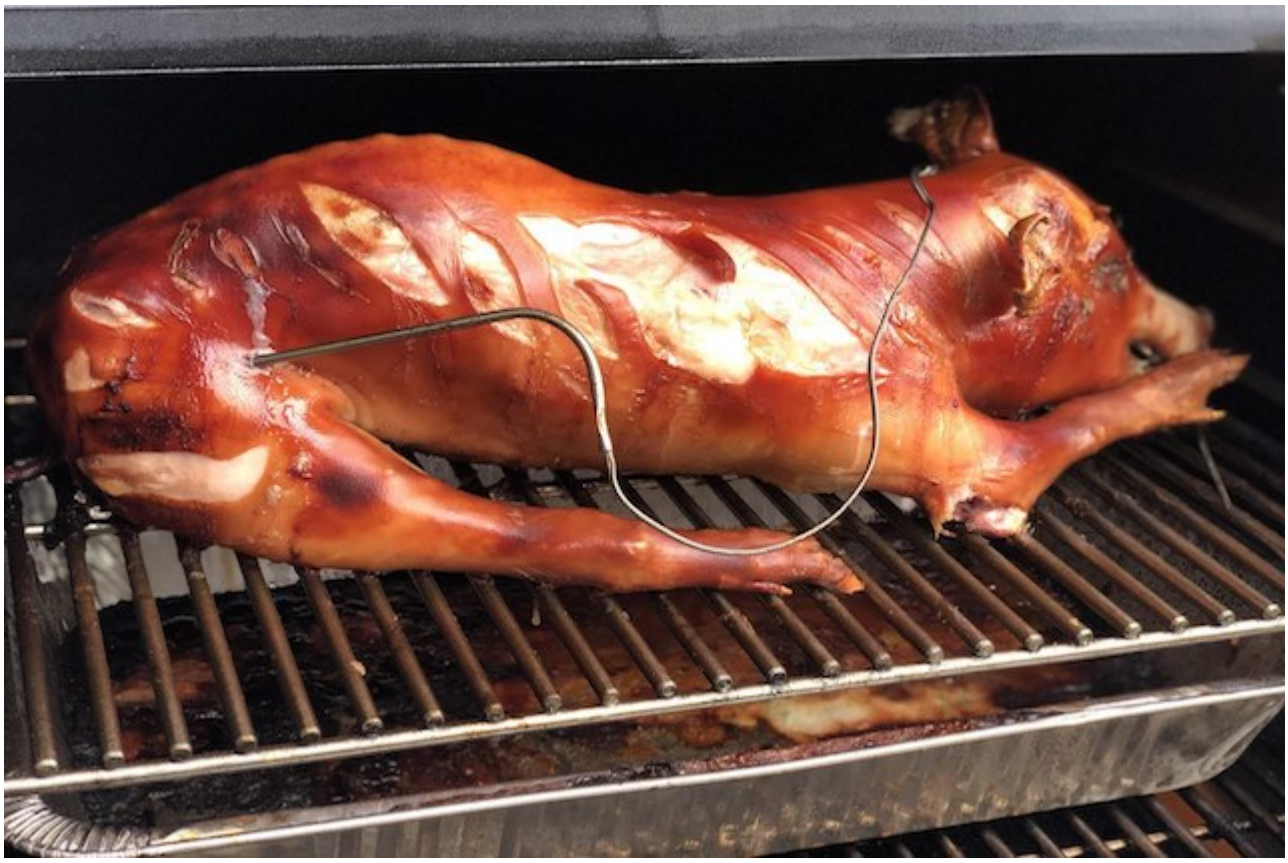
2. Tør den rigtigt godt af og gnide den godt ind i groft salt. Efterfølgende sprayes eller pensles den med et tynd lag flydenede smør. Smøren sørger for at saltet bliver hængende på skindet. Yderlig er det vigtigt at du pakker snuden og ørene ind i staniol for at undgå de brænder på.

3. Indstil din Pelletgrill til 165 grader, når den temperatur er nået stiller du

grisen på den midterste hylde i din **Traeger Timberline**. På den nedereste hylde er plads til en gastrobakke som har to funktioner. Ved en almindelig Pelletgrill vil jeg forslå du kommer en gastrobakke under risten lige på drypbakken. Den opfanger alt den væske der drypper ned med tiden plus den reducerer den strålevarme nedefra brænderen.

4. Efter en time justeres varmen til 130 grader. Og Grisen steges indtil den har en kernetemperatur på ca. 70 grader i den tykkeste del af køllen. Undervejs sprøjtes den med Resten af din Øl marinade.

Når den kernetemperatur på 70 grader er nået, skruer du grillen op på 220 grader, for at opnå en sprøde svær. Den popper ikke umiddelbart men sprød er den!



Jeg serverer Flødekartofler og frisk bagte Flutes til denne helstegt Pattegris. Og jeg må nok indrømme det er ikke sidstegang vi skal have et Heltstegt Pattegris.

Læs mere om den Træpillegrill jeg har brugt

Hvis du gerne vil læse mere om den Træpillegrill jeg har brugt så kan du læse mere om min ***Traeger Timberline her***

Er en Porclet, en Pattegris på 6kg ikke nok fordi vi bliver flere ,så kan storbroren til min Timberline 850 nemlig en Timberline 1300 klare et gris på op til 30kg. Det samme gælder for Traeger Grills Pro Serie 34 bare ved man fjerner det yderste af benene. En gris på 30Kg har ca 15kg rent kød i sig, og det er nok til 75 personer hvis du regner 200g kød per person.