

Juleand med Æble- Sveskefyld på Rotisseri

Den klassiske Juleand har kun få ingredienser som salt, peber, æbler og sveske. Det var det man har haft til hånden i de gamle dage. Derfor vil jeg gerne vise dig i denne Opskrift hvordan man tilbereder en klassisk Juleand. Jeg kommer ind på Tilberedningsmåden på Rotisseri. Har du ledt efter den perfekte fremgangsmåde på at tilberede en Juleand på din Rotisseri? Så kan du stoppe med at lede nu.

Det tager typisk 5 til 6 timer at tilberede en Fritlands and ved 120 til 130 grader alt efter hvormeget den vejer.



Den klassiske Juleand på Rotisseries

til 6 personer.

forberedelsestid: 30 min., tilberedningstid: ca. 5-6 timer

Men lige inden vi går igang med fremgangsmåden Juleand på Rotisserie vil jeg lige gerne skrive lidt om Anden. Der findes en kæmpe udvalg her op til jul. Derfor er det også vigtigt du vælger den rette And, for en and er ikke en and. Man kan sagtens smage forskel på de enkelte ænder. Og her er det lige som med alt muligt andet desværre. Du får det du betaler for. Gør dig selv en tjeneste og gå ikke efter en and til 69kr i den lokale Supermarked. De er simpelthen bare så overpumpet med vand at du tror det er løgn desværre. Og det finder du hurtigt ud af under tilberedning.

I min tidligere opskrift [And på Træpillegrillen](#), har jeg skrevet om Fritlands ænder og det er dem jeg vil fortrække til enhver tid i fremtiden. Det bliver også en fritlands and vi får til jul i år. Man kan smage at anden er opvokset i naturen. Kødet er meget mere saftig og har et helt anderledes smag end en And til 69kr. Men det skal ikke betyde at det ikke lykkedes at tilberede anden når den kun koster 69kr. Du vil dog opleve at du har meget mere væske i drypbakken end hvis

du laver en frilands and som fks. fra [Hesselbjerg Friland*](#).

Ingredienser til den klassiske Juleand:

- 1 Friland And på ca 3,5kg (min er fra Hesselbjerg og kan købes hos [Steak-out.dk*](#))
- Salt og Peber
- 4 Madæbler
- 400g Svesker



Sådan tilbereder man den klassiske Juleand:

i Køkken

1. Man starter altid med at tage indmaden ud "som ligger i en lille plastikpose". Renser anden og fjerner løse fedtknuder som sidder på indersiden af Anden.
2. Derefter skyller du den under kold vand. Dypper den med et stykke køkkenpapir eller et rent viskestykke både ind og udvendig til den er tør.
3. Nu laver du en Salt & Peber blanding 4 spsk. groft salt. og 2 spsk. frisk kværnet peber. Gnid anden godt med denne blanding ind og udvendig.
4. Skræl dine 4 madæbler og skær dem i 2cm store tern. Nu fylder du anden godt op med æbler og svesker.



5. Luk din and med en Madsnor eller kødnåle. Derefter binder du din and op og monter den på din Rotisseri spyd til din grill. Det er vigtigt at Anden sidder godt fast på spydet.
6. Nu prikker du små huller med en kødnåle eller en gaffel i skindet hele vejen rundt på anden. Vær omhyggeligt med denne opgave da de små huller lukker Andets fedt nemmer ud som sidder lige under skindet.
7. Stegetermometer er også en vigtigt emne når vi snakker Rotisseri for de fleste trådløse termometer er nemlig ikke trådløst. Der findes kun et ægte trådløst termometer og det er [Meater](#). Her op til Jul er der lanceret en ny udgave af denne trådløse termometer [Meater+](#). Kernetemper i en and måler man i brystet eller i et lår. for her har man medst kød. Dennes Kernetemperatur skal være over 72 grader. der anbefales dog i de fleste stegetermometer 74 grader når vi snakker fjerkræ.

ved Grillen

1. Du tænder din bagbrænder i grillen og indstiller grillen til 130 grader. Har du ikke en bagbrænder i din grill, bruges indirekte varme det betyder man tænder de to yderste brænder i din gasgrill. Så anden kan snore rundt i midten.
2. Når temperaturen er nået, kan du sætte din Juleand som er på Rotisseri spydet i Motoren og start tilberedning ved lukket låg.
3. Inden du lukker låget skal du placere en drypbakke under din Juleand. Heri kommer du indmaden og de æbler og svesker, som var tilovers sammen med 4dl vand. Denne stegesky skal opsamles til Sauce senere.



4. Efter 30 minutter kontrollerer du anden. Man kan se om der dannes små fedtlommer under huden. Det er vigtigt du prikker de fedtlommer med en kødnål for at lukke fedtet ud. Det gentager du alle 30 minutter.



5. Efter 90 minutter hælder du alt væske fra drypbakken i en gryde, stiller den tilbage under anden med 2,5dl vand. Tjek alle 30 min om der er nok væske i drypbakken.
6. Anden grilles til den har en ønskede kernetemperatur på 70 og 75 grader. Det tager typisk 5 til 6 timer at tilberede en Fritlands and ved 120 til 130 grader alt efter hvorm meget den vejer.



7. Den væske du har taget fra skal sigtes før du kan bruge Andeskyen til Saucen.

Juleand og Sprød skind

Er Skindet ikke sprød på din Juleand kan man gøre følgende. Anden har opnået den ønskede kernetemperatur. Så tager du den af grillen og lader den hvile i 10-15 minutter på spækbræt. Men slukker ikke grillen den skal nemlig lige på på 220 grader stadig indirekte varme. Efter de 10-15 minutter hviletid kommer du anden tilbage på grillen i 2-5 minutter. Alt efter hvor stor anden er. Men du må ikke gå fra grillen din And skal være under opsyn hele tiden til du har et ønsket resultat.



Lad anden hvile i yderlige 5 minutter inden du skærer den ud.

Jeg Har Brugt Følgende Redskaber Til Tilberedning Af Min Juleand

- [**Napoleon Prestige Pro 500***](#)
- [**Meater Plus tasty Perk Grilltermometer***](#)
- [**Napoleon Foliebakke***](#)
- [**3,5 kg Friland And fra Hesselbjerg. Købt hos Seak-out.dk***](#)

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

<https://boemsen.com/and-tilberedt-paa-traeger-traepillegrill/>