

# Langtidsstegt And på Grill

I denne Ande opskrift handler det om Langtidsstegt And, hvor Anden steges over 5 til 6 timer på grillen, ved indirekte varme. Mest af tiden ved 130 grader og jeg kommer ind på små pift og triks så din and lykkedes. Jeg har kastet mig ud i et komplet julemiddag her op til jul med at forskellige tilberede [Ænder](#) og [Flæskesteg](#).

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

Så du er sikker på at finde den rette måde at lave dit perfekte Julemiddag på grillen. Der er også taget højde for [Brunede Kartofler](#), [Rødkål](#), [Andesovs](#) og [Risengrød og Risalamande](#).

[Alle opskrifter kan du finde her på bloggen.](#)



## Langtidstegt Juleand på den neme måde.

*til 6 personer.*

*forberedelsestid: 30 min., tilberedningstid: ca. 5 til 6 timer.*

I mine to to tidligere opskrifter [And på Trøpillegrillen](#) og [Jule And på Rotisseri](#) har jeg skrevet om Fritlands ænder og det er dem jeg vil fortrække til

enhvert 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 Langtidstegt Juleand:

- 1 Friland And på ca 3,5kg (min er fra Hesselbjerg og kan købes hos [Steak-out.dk\\*](#))
- 1 Madæble
- 2 økologiske Appelsiner
- 100g Bacon i tern
- 200g Svesker
- Salt og Peber

## Fremgangsmåde sådan laver man en langtidsstegt And på grillen

### I Køkken

1. Pak anden ud, tjek at alle fjer og stubbe er fjernet. Tåge posen med indmad ud af anden. Vask anden grundigt under rindende koldt vand, og fjern eventuelt store fedtklumper ved bagdelen og dup anden tør.



2. Giv den nu en god omgang fint salt og frisk kværnet peber indvendigt, og



fyld den med æble i både, stenfri svesker og appelsinbåde og din Bacon i tern. Gem 3 appelsinbådene som vi skal bruge til skindet senere.



3. Luk anden - eventuelt med en kødnål.
4. Vrid saften fra dine tre appelsinbåde ud over anden og fordele det godt på skindet, giv ydersiden af anden en god omgang fint salt og lidt friskkværnet peber. Så er den klar til at komme på grillen.



## ***Ved Grillen***

1. Tænd din gasgrill på indirekte varme. Jeg bruger en [Napoleon Prestige Pro 500\\*](#). Tænd begge yderste brændere for fuld kraft, så grillen bliver godt varmet igennem.
2. Læg anden op på en [kyllinge- & stegholder\\*](#), som du placerer i et

drypbakke eller fad til grillen. Det er vigtigt du lægger anden med andebrystet ned ad! Kom lidt vand ca 2dl. i. De overskydende æbler, svesker og appelsiner kommer du sammen med andens indmaden i bundet af bakken/fadet.

3. Skrue grillen ned til du holder en temperatur på omkring 160 grader. Sæt din bakke med kyllingen midt på grilristen mellem de to brænder, og luk låget. Nu skal anden grilles i en time.



4. Efter den første time er gået skal du skrue din grill ned til 130 grader.



5. Du skal nu vende anden om så brystet vender op. Anden skal have yderligere fire timer ved denne temperatur. Du placerer dit **stegetermometer\*** i bryst på anden. Det er vigtigt at du holder temperaturen på omkring 130 grader. Det svarer til næsten laveste blus i



min Napoleon gasgrill med de to yderste brænder tændt.



6. Undervejs skal du tjekke, at indholdet i bakken ikke steger tør. Tilfør gerne et glas vand 2-3 gange undervejs. Når anden er færdig stegt skulle du gerne have 4 deciliter andefond til sovsen.



7. Anden er klar når den har et kernetemperatur på 74 grader. Her skal den tages af grillen. Om du ligger den på et skærebræt eller som jeg gjort placeret stegeholder over en drypbakke på bordet er op til dig, lad anden hvile i mindst 15 minutter inden du starter med udskæring.
8. I mens Anden hviler laver du din [Andesovs](#) opskriften finder du her på bloggen.



<https://boemsen.com/andesovs-brun-sovs-tilberedt-med-andesky/>

## Jeg Har Brugt Følgende Redskaber Til Tilberedning Af Min Langtidsstegt And

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

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