

Langtidsstegt Flæskesteg - 4 timer

Langtidsstegt Flæskesteg opskrift. Flæskestegs opskrifter har jeg en del opskrifter af her på bloggen, faktisk til hvert grill en. Men der mangler så lige den sidste som faktisk også er den der tager længst tid. Men uden tvivl også en af dem der smager bedst. Nemlig Langtidsstegt Flæskesteg over mindst 4 timer ved 100grader hvor man kun lige de sidste 15 til 25 minutter skruer helt op for varmen.

Langtidsstegt Flæskesteg

til 4-6 portioner.

forberedelsestid ca. 30min. tilberedningstid: ca. 4-4,5 timer.



Langtidsstegt Flæskesteg

Ingredienser til Langtidsstegt Flæskesteg

- Flæskesteg ca. 2kg
- 1½ spsk. [Steak Seasoner](#) eller groft salt
- 8-10 Laurbærblade

- 1 Løg
- 2 Gulerode
- Frisk Persille
- 1 liter Vand

Fremgangsmåde - sådan laver du din Flæskesteg

Indstil din grill til 100° grader. Inden du går igang med forberedelsen. Og her er det ligegyldigt om det er en gas, kul, kamado, træpillegrill eller en ovn. Det eneste du skal sørger for at grillen er sat op til indirekte varme. Jeg har tændt for de to yderste brænder på min [Napoleon Rogue 425 all black*](#).



Napoleon Rogue 425 all black

1. Pak din Flæskesteg ud og skylle den under kold vand, derefter tjekker du om alle sværene er ridset hele vejen hen. Gå den evtl. efter med et skarp kniv især i siderne det er meget vigtigt. Og tør sværene med et viskestykke.
2. Gnid din Steak Seasoner eller groft salt mellem sværene og stik laurbærbladene i sværene med jævnt mellemrum.
3. Så mangler der lige et stegetermometer som skal placeres i din flæskesteg. Jeg har valgt mit [CookPerfect Black Edition*](#) i dag. CookPerfect har nemlig hele 7 målepunkter i termometerspydet og regner automatisk ud hvornår din steg er færdig.

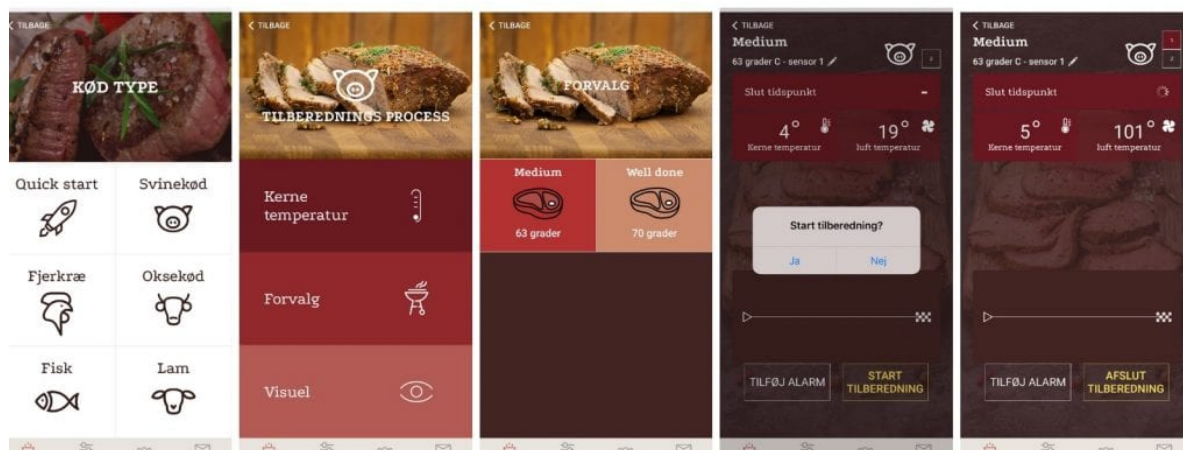


4. Pil dine løg og skære den ud i skiver, derefter skræller du din gulerøde og skærer den ud i mønter. Og kommer dem i en drypbakke eller et ovnfast fad sammen med frisk Persille. Kom 1 liter varmt vand i.
5. Læg din Flæskesteg i en stegholder, sørg for stegen ligger nærmest lige. Støt den evt. med sammenkrøllet alufolie, Stegholderen placeres nu i drypbakken eller dit ovnfast fad.
6. Så stiller du din Flæskesteg samt drypbakke ud i grillen ved indirekte



varme.

7. Du indstiller din Stegetermometer til 63° grader kernetemperatur. Der vil nu gå et sted mellem 3 og 3½ timer inden din Flæskesteg har den ønskede kernetemperatur.



8. Tag stegen ud af grillen og hælde væsken fra i en målebager som er i fadet. Det skal bruges til Flæskkestegssovs sener.
9. Indstil din grill nu til 230 grader. Når den har den ønskede temperatur og ligger stabilt. Kommer du din flæskesteg tilbage i grillen.



10. Der vil typisk gå 15-25 minutter til din steg er gylden og sprød samtidig er kerentemperaturen i din Flæskesteg kravlet op til 68° grader i kernetemperatur.



Og så er den klar til servering;) Velbekomme



Langtidsstegt Flæskesteg

Her finder du opskriften på hvordan man laver en opbagt sovs til Flæskesteg

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

- Napoleon Rogue 425 all Black: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- CookPerfect Black Edition: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Napoleon foliebakke: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Flæskesteg: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*

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