

Onglet - kendt som Nyretapper eller Hanging Tender

Onglet eller også kendt som nyretapper er nok en af de udkæringer der ikke særlig kendt i Danmark. Onglet er en særlig øm muskel med en meget intens oksekødsmag. I denne opskrift har jeg valgt at tilberede mine Nyretapper på en Stegeplade, har man sådan en ikke til hånd kan man også benytte sig af en støbejerns stegepande.



Grillet Onglet også kendt som Hanging Tender eller Nyretapper.

Onglet, hvad er det egentlig?

Det kaldes også Nyretapper, [*Hanging Tender**](#), Hanger Steak, Thik Skirt, eller Lombatello. Som du kan se kært barn har mange navne. Nyretappen sidder inde i maven på kvægets membran. Resten af denne Membran bliver også betegnet som Skirt Steak. Denne x-formede muskel gennemtrækkes af en sene, som skal fjernes før tilberedelsen. De korte kødfibre løber ikke i

længsgående retning som man kender fra andet oksekød, men på tværs hen mod mittersenen. Bliver Onglet rigtig tilberedt, får du et særligt ømt og smagfuldt stykke oksekød. Som er særligt velegnet til at blive banket af " Hot & Fast " på meget varmt støbejern.

Tilberedning af Hanging Tender

Jeg har besluttet mig at lave mine nyretapper "Onglet" af en [Hanging Tender fra New Zealandske Riverlands*](#) som står bag denne græsfodrede Hanging Tender, skåret af Prime Steer. Der er tale om renracet Black Angus kvæg, så smag og kvalitet er helt i top her. Og ja man kan sagtens smage forskellen. Fordi der er klart kvalitetsfordele i forhold til Nyretapper af en Dansk Ko.



Jeg anbefaler at man bruger ca. 700g Hanging Tender til 2 personer.



Sådan trimmer du din Onglet rigtigt

Kødet skal først trimmes og befries af overskydende fedt og sener. For at gøre dette skal du bruge et skarp kniv til at skære nyretappen langs midtersenen og fjerne bindevævet der. Som du kan se på de følgende billeder.



Forberedelsen af Nyretapperne inden de skal på grillen

Efter du har trimmet dine Nyretapper gnider du dem ind i en smule olivenolie, derefter kommer du lidt BBQ krydderi på dine Nyretapper. Her bruger jeg min [Cowboy Coffe](#) der pimpes med lidt Nesquik kakaopulver. Kaffen understøtter i dette tilfælde helt fantastisk oksekødets egen smag og kakaopulver giver den en fin afrundning. Men du behøver ikke at være bange, for man kan ikke smage der er kaffe på kødet når det er færdig grillet.

Blandingsforhold er 2 spsk. [Cowboy Coffe](#) og 1 spsk Nesquik Kakaopulver.

Efter de er rubbet skal de lige have lov at trække 30 min på krydderierne inden



de skal på grillen.

Så skal der grills Onglet

Du starter med at forvarme din grill med din stegeplade eller [stegepande*](#) ved direkte varme til 250 °C grader. Jeg benytter mig af en stegeplade som passer til min [Napoleon Prestige Pro 500 gas grill, som du kan læse mere om her på](#)



[bloggen.](#)

Når denne temperatur er nået i grillen kan du sætte i værk. Dit Onglet skal kun brunes af hele vejen rundt i max 1 minut. Så man får de her lækre grillstriber hele



vejen rundt.

Når det er gjort, kommer du dine Nyretapper over i et fad ved indirekte varme og lader dem lige trække færdig til de har en kernetemperatur på 55°C til 56°C grader. Tilberedningstid er afhængig af varmen i grillen og kødets tykkelse, men den vil ligge et sted mellem 5 og 10 minutter.

Korrekt tilberedt, Onglet er ømt som en filet, men meget mere intens i smag. Hvis du leder efter et rigtig velsmagende stykke oksekød, som stadig er meget ømt, bør du helt sikkert prøve Black Angus Nyretapper.



Som tilbehør til Hanging Tender vil jeg anbefale dig at du laver [Hvidløgsmarineret Sødkartofler](#)

[Hvidløgsmarineret Sødkartofler](#)



Disse grillede "**sweet potatoes**" giver et godt alternativ til friturestegte Pommes Frites. Med denne hurtige og nemme opskrift kan du hurtigt tilberede dine søde kartofler på grillen. Har du aldrig smagt sød kartoffel før, så kan den her opskrift virkelig anbefales.... [Læs Mere...](#)

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