

Porchetta - Italiensk Rullesteg på Rotisseri

Porchetta - når duften spreder sig på terrassen, som er nærmest ubeskrivelig når man har den på Rotisseri i ens grill. En Porchetta ser indviklet ud at tilberede men det er den faktisk ikke. Det er nogle af det nemmeste man kan lave på grillen. Gør man det rigtigt så har man mindst lige så sprød svær som ved en flæskesteg, men smagen den er meget mere intens. Og det bedste ved en Porchetta er at man selv bestemmer indholdet.



Ladegaard Duroc Porchetta fra Napoleon Prestige Pro 500

Hvad er en Porchetta?

Porchetta er italiens svar på vores god gamledags rullesteg. Med den lille forskel at i Italien laver man den med svær på. Og det smager mere end fantastisk, en rigtig lækker saftig Rullesteg med de sprøde svære som man kender fra Flæskestegen. Jeg har i flere opskrifter set, at man binder svineslaget om en svinemørbrad. Det kan være en god idé, hvis man er rigtig mange til spisning

eller hvis man er lidt fedtforskrækket – svineslag er en fed udskæring, men det er netop det, der gør den så god, men ellers fungerer det nu helt fint uden. Mit svineslag var ikke voldsomt stort og kunne lige akkurat danne en rulle. Jeg har købt en færdig udskåret Porchetta fra [Ladegaard Duroc*](#). Deres kød er krogmodnet og stammer fra Danske Frilands Duroc Grisse som er kendt for deres flotte fedt marmorering. den var allerede harlekin ridset og det eneste jeg skulle køre var at trimme den lidt til og skære den ud så man kan få spredt urterne godt ud ind i denne fantastiske Rullesteg.



Hvor kommer Porchetta fra?

Porchetta's oprindelse kan spores helt tilbage til det gamle Rom. I gamle historier hører man, at Rullesteg var en af ??kejser Neros favoritter når det galt mad. Porchetta er meget populær i hele Italien, men den kommer oprindeligt fra Ariccia nær Rom. Også kaldt "Porchetta di Ariccia" som er en beskyttet oprindelsesbetegnelse. Der findes mange varianter, der primært varierer i fyldningen. Den klassiske og nok mest populære variant er en fyldning af friske urter, hvidløg og fennikel.

Ingredienser til en fantastisk Porchetta

- 3,5 kg Brystflæsk (Jeg har bestillet færdig Porchetta udskæring hos [Steak-out.dk*](#))
- 3 fed Hvidløg (kan undlades og erstattes med alm løg hvis man ikke er til

Hvidløg)

- 2 spsk groft havsalt
- 1 tsk røget paprika
- 1½ tsk fennikel frø
- 3 kvist frisk merian
- 4 kvist frisk rosmarin
- 3 kvist frisk timian
- 8 store plade frisk salvie



Forberedelse af din Porchetta

Hvis ikke du har købt en færdig ridset Porchetta udskæring, skal dit Brystflæsk (Svineslag) absolut være med slag. For den knasende svær er efter min mening den bedste i denne ret. Dit Brystflæske skal være uden ribben og brusk. Du kan faktisk bestille et styk Brystflæsk til Porchetta ved slagteren uden ben, men slagteren fjerner sjældent brusk. det undgår du ved at købe en færdig Porchetta fra fks. Ladegaard Duroc som jeg gjort. Men du kan nemt gøre det selv. Brusk ligger ved knoglernes ender, og man kan tydelig mærke det og nemt skære det fra.

Porchetta trin for trin

1. Lav et flot Harlekin mønster i svær men være ops på du ikke skærer for dybt. Du skal kun skære ned i dennes fedtlag lige under svær. Hvis ikke du køber en færdig Porchetta!
2. Når din Porchetta er helt fri for knogler og brusk, skal den skæres op og åbnes. Her skal du være ops på at den skal klappes op nær du skærer den op, så du får den størst mulige overflad til dine urte blanding.



3. Nu fint hakker du dine friske urter. Derefter kommer du groft salt og de fennikel frø i en morter og knuser det hele. Tilsidst kommer du røget paprika og dine frisk hakkede urter med i morteren og blender det hele godt sammen og smører det ud hen over hele overfladen som du kan se foroven på billedet.
4. Derefter skal din Porchetta rulles fast sammen og bindes op. Her kan man gøre det på mange forskellige måder. Nogen gør det med en lang snor til de er helevejen rundt. Det gør jeg så ikke. Jeg tager den enkelte måde og laver en knude hvertgang jeg har bundet den op. Grundet hertil er enkelt, det er nemmer at styre og din Porchetta forbliver sammen når du skærer den ud. Endnu et plus er at den forbliver som den er tilberedt, hvis der skal gemmes nogle til næste dag.



5. Nu varmer du din grill op til 160-170 grader. Det gør du ved hjælp af enten kun bag brænderen eller indirekte grillning. Her kan jeg dog anbefale at du bruger din Bag Burner hvis din grill har en.
6. Kom din Porchetta på rotisseri spyd og på grillen. Husk en drypbakke under din Porchetta, for at undgå fedtbrand i grillen. Drypbakken fylder jeg med mørk øl efter ca 45 minutter.



Husk et Grilltermometer

Efter de første 45 minutter er gået placerer jeg et trådløse Grilltermometer i min Porchetta så jeg kan overvåge kernetemperaturen. Her har jeg benyttet verdens eneste trådløse Grilltermometer min [Meater+](#).



est af den ny trådløse Grilltermometer MEATER+! Jeg har haft fornøjelsen at teste denne nye MEATER+ Grilltermometer før den blev lanceret. Jeg har allerede skrevet en tidligere blogindlæg om den almindelige MEATER termometer.... [Læs Mere...](#)

Kernetemperatur og tilberedningstid Porchetta

Når din Porchetta har en kernetemperatur på 70 grader er den klar til blive taget af grillen. Det tager ca. 3 til 3½ timer at tilberede en Porchetta. Bliver kernetemperaturen lidt højere gør det faktisk ikke en spor, da fedt andelen i denne Rullesteg er så høj at den ikke bliver tør. Skulle dine svær ikke være helt sprød kan du skrue op for temperaturen de sidste 10 minutter men du skal være over den hele tiden of det går stærkt. Rigtigt stærk går det enda fra sprød og dejlig til sort og nogle lort. Når din Rullesteg er klar er det en god ide at slukke for varmen

i grillen. Men du tager din Porchetta ikke af endnu. den skal lige snore 10 minutter yderlige på rotisseri imens grillen køler ned ved åben låg.



Jeg serverede en lækker, nem opbagt sovs af vædet fra drypbakken med friske kartofler og grillede bacon rosenkål.



Jeg Har Brugt Følgende Redskaber Til Tilberedning Af min Porchetta

- [*Napoleon Prestige Pro 500**](#)
- [*Meater Plus tasty Perk Grilltermometer**](#)
- [*Napoleon Foliebakke**](#)
- [*3,5 kg Porchetta fra Ladegaard Duroc 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](#).