

Ribbensteg på Grill - med sprød svær Garanti

Når jeg laver Ribbensteg så ligger jeg vægt i at den er Dansk og yderlige skal den være krogmodnet i mindst 7 dag. Jeg bruger Røsnæs Duroc Ribbensteg i denne opskrift. Det er Danske Duroc Gris som opdrættes på Lykkensgården på Røsnæs. Duroc kød har en unik velmagende smag, blandet andet på grund af dennes fantastiske fedtmarmorering og 7 til 10 dags krogmodning. Som faktisk er en garanti for at man få en lækker saftig og velmagende, ikke mindst sprød Ribbensteg!

Ribbensteg på Grill

til 4 portioner.

forberedelsestid ca. 30min. tilberedningstid: ca. 1,5-2 timer.



Røsnæs Duroc Ribbensteg

Ingredienser Til Ribbensteg På Grill

- [Duroc Ribbensteg ca. 2kg fra Steak-Out.dk*](#)
- 1½ spsk. [Steak Seasoner](#) eller groft salt. " [Steak Seasoner kan købes hos Steak-Out.dk*](#) "
- 1 liter Vand



Fremgangsmåde - Sådan Laver Du Din Ribbensteg

Indstil din grill til 200° 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 Prestige Pro 500*](#)



Napoleon Prestige Pro 500

1. Pak din Ribbensteg ud og skylle den godt 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 eller køkkenpapir.

2. Gnid din Steak Seasoner eller groft salt mellem sværene, jeg bruger min Steak Seasoner fordi den giver det sidste da det er en blanding af salt, hvidløg og peber.



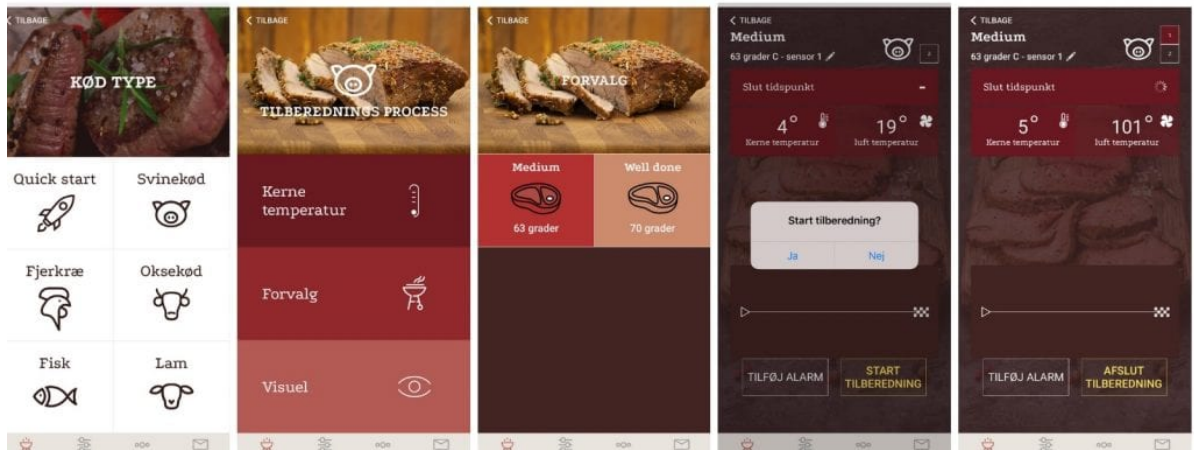
Duroc Ribbensteg med Danish BBQ Steak Seasoner

3. Så mangler der lige et stegetermometer som skal placeres i din Ribbensteg. 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. Læg din Steg i en stegholder, sørg for stegen ligger nærmest lige. Støt den evt. med sammenkrøllet alufolie, Stegholderen placeres nu i

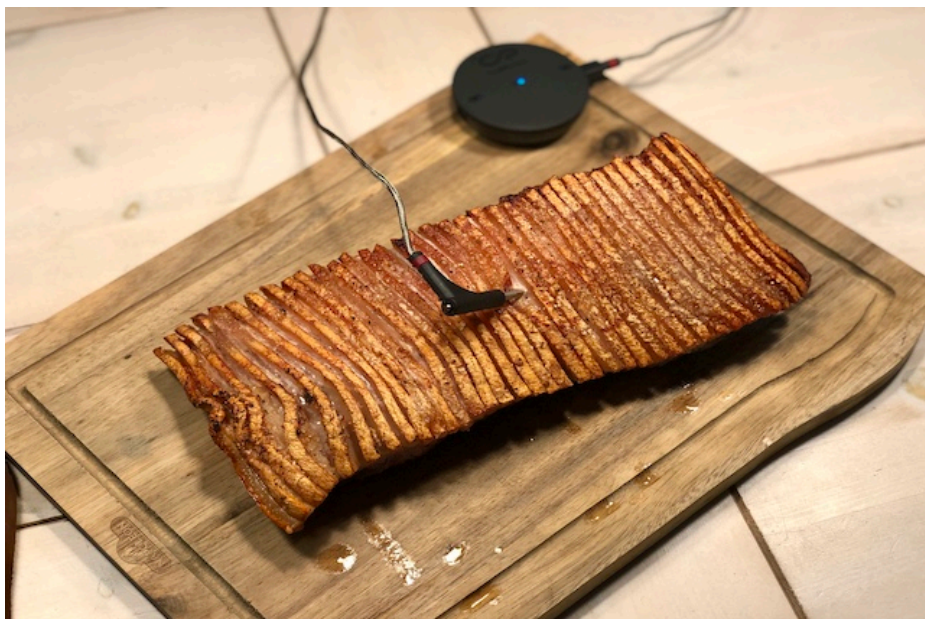


drypbakken eller dit ovnfast fad.

5. Så stiller du din Ribbensteg samt drypbakke ud i grillen ved indirekte varme.
6. Du indstiller din Stegetermometer til 63° grader kernetemperatur. Der vil nu ca. gå 1½ time inden din steg har den ønskede kernetemperatur.



7. Efter de første 30 minutter er gået kommer du 1 liter kogende vand ned i drypbakken.
8. Når de 63 grader er nået skruer du grillen op til ca. 230 grader. Der vil nu typisk gå 15-20 minutter til din steg er gylden og sprød. Samtidig er kerentemperatur kravlet op til 68° grader.
9. Når de 68 grader er nået tager du den af grillen, og lade den hvile i små 15 minutter inden du begynder at skære den ud i de enkelte skiver.



Røsnæs Duroc Ribbensteg fra Steak-Out.dk*





Røsnæs Duroc Ribbensteg

Så er der kun at sige velbekomme tilbage ☐

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

- Napoleon Prestige Pro 500: [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)*
- Ribbensteg: [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](#).