

Skinkesteg- den perfekte skinke til Jul

Det er ikke svært at tilberede den perfekte Skinkesteg hvis man har krogmodnet kød. Det bliver nogle mere tricky hvis man køber en steg der er pumpet med saltlage for øge vægten. Og ja man kan tydelig smage forskellen. Om kødet kommer fra en slagter der krogmoder hans kød eller om det er fra en industrislagtning hvor man efterfølgende pumper stegen med saltlage for at øge vægten. Spørger du mig så helt klart en Skinkesteg der er krogmodnet.

Den perfekte Skinkesteg med sprød svær, og smagen af Jul



Krogmodnet Skinkesteg klar til servering

Som tideliger nævnt er det ikke nogle problem at få en fantastisk saftig skinkesteg med sprød svær når den har været krogmodnet. Den koster så også lidt mere end den fra køleboks i den lokale Supermarked. Dog kan man tydelig smage forskellen til en Skinkesteg der er pumpet med saltlage.

Når man køber en Skinkesteg ved den lokale Supermarked i køleboksen er fremgangsmåden lidt mere tricky men det kan også lade sig at gøre at få sprøde svær. Her er det vigtigt at du pakker din Skinkesteg mindst 48 timer før den skal grilles op. Skyller den grundigt under kold vand. Tør den godt efter, ridser sværene og stiller den på et rist i et fad i køleskabet. Så slatlagen trækkes ud af din Steg. Denne trin kan springes over hvis din Skinkesteg er Krogmodnet som fra [Ladegård Duroc*](#) eller [Røsnæs Duroc som Steak-Out.dk*](#) sælger.

Jeg har brugt en [Skinksteg fra Ladegaard Duroc*](#) i denne opskrift.

Ingredienser til den perfekte Skinkesteg

- 1 Krogmodnet Skinkesteg kan købes hos [Steak-Out.dk*](#) eller [Ladegård Duroc*](#)
- [Danish BBQ Steak Seasoner](#)
- [Danish BBQ X-Mas Rub](#)
- 1 mørk øl 0,5l

Skinkesteg Fremgangsmåde

Inden vi kaster os ud i forberedelsen af Skinken. Starter vi Grillen den skal forberedes til indirekte grilning ved 200-210 grader. Jeg har lavet min skinke på min [Napoleon Prestige Pro 500*](#)

1. Imens grillen varmer op tager vi vores Skinkesteg frem og ridser lige alle enkelte svær efter. her er det vigtigt at du har ridset den hele vejen hen. Du skal være ops på at du ikke ridser for dybt og skærer i selve stegen. Det er kun i fedtlage under svær vi ridser. På denne måde sikre vi os at fedtet kan løbe af.
2. Nu vender vi stegen rund og giver den et tynd lag af min [X-Mas Rub*](#). Her anbefales det at bruge max 30g Rub per 1 kg kød. Denne Julekrydderi blanding påføres kun på kødet hele vejen rundt ikke på sværene. Det er meget vigtigt at du overholder det.
3. Så vender vi stegen om, og giver den en ordentlig tur med min [Steak Seasoner*](#) og arbejder den ind i mellem sværene.



Juleskinke med Steak Seasoner & X-Mas Rub

4. Når det er gjort er din Skinkesteg klar til at komme på min forvarmet [Napoleon Prestige Pro 500*](#) Her bruger jeg en stegholder og et foliebakke som jeg kommer min mørk øl op i. og stiller den i den indirekte zone. Har du ingen Stegholder til hånden kan du med fordel benytte dig af brødhylden i din Gasgrill. Og placer foliebakken under stegen på grillristen.



Juleskinke på [Napoleon Prestige Pro 500*](#)

5. Efter de første 30 minutter er gået kan du allerede se hvordan sværene begynder at åbne sig. Reguler varmen ned til 160-170 grader i grillen. Nu er det også på tid til at komme et Stegetermometer i stegen. Den indstilles til 62 grader i kernetemperatur. Så lukker man låget og holder den lukket til den ønskede temperatur er nået.



Skinkesteg med åbne svær og [Meater Stegetermometer*](#)

6. Når din Skinkesteg er færdig tager du din steg af grillen. Det tager sådan ca 1,5 til 2,5 timer alt efter vægt og om den er Krogmodnet eller en der blev pumpet med saltlage for øge dennes salgsvægt.



Den færdig grillet Skinkesteg med [Meater Stegetermometer*](#)

Krogmodnet Skinkesteg klar til servering

7. Den stilles nu på Spækbrættet og her skal den lige have lov til at trække mindst 15 minutter. Man kan hvis man vil vikle stegen ind i et viskestykke eller staniol men sørg for at sværene ikke bliver dækket til. For hvis du dækker sværene bliver de blød igen og det er ikke lige det vi har brug for.
8. Efter den har hvilet er den klar til at blive skåret ud i skiver. Som du kan se har jeg skåret den i skiver der passer i størrelse med de enkelte svær.



Krogmodnet Skinkesteg klar til servering

Kødet var mega saftig som også kan ses, den smager virkelig en anelse af Jul og sværene er knasende sprød. Hav kan man ønske sig mere af en fantastisk lækkert Juleskinke.

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

- Skinkesteg: [Ladegaard Duroc*](#)
- Danish BBQ - X-Mas Rub: [Steak-Out.dk*](#)
- Danish BBQ - Steak Seasoner: [Steak-Out.dk*](#)
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk*](#)
- Meater Block Stegetermometer: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk*](#)
- Napoleon Grillbakke: [Backyardliving.dk*](#)
- Traeger Støbejernspande: [Backyardliving.dk*](#)
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk*](#)

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