

Flæskesvær på Rotisseri - Slagterbolcher på Grillen

Der er intet bedre end en sprød flæskesvær - Her er opskriften.

Kender du det? Man står ved slagteren og de hjemmelavede flæskesvær... Jeg kan ikke stå for dem og skal altid have en pose med hjem. Men det er slut nu. Jeg laver dem selv fremover på grillen.



De Flæskesvær bliver super sprøde og smager fantastisk. Endnu et plus er at de er frisk lavet mhhhhhhh....

Jeg har brugt følgende ingredienser:

- 1kg svær fra Gris (kan bestilles ved den lokale slagter)
- 115g groft salt

Fremgangsmåde:

Du skærer dit svær ud i 1-1,5cm x 5-6cm store strimler og kommer dem i en bradepande eller alubakke. Bland dem med groft salt. Jeg hælder det hele over i en stor frysepose så er det meget nemmere at blande uden det sviner alt for meget.

Når det hele er blandet godt rundt kommer du posen med dine flæskestrimler på køl i 3-4 timer.

Du skal være opmærksom på at sværene svinder meget under tilberedning, faktisk helt op til 65% af deres vægt og størrelse fra de var ferske svær strimler til de frisk lavede flæskesvær er færdig.

Ved Grillen:

Er det ved **Kulegrill** skal du starte en hel grillstarter, og gør klar til indirekte varme.

Ved en **Gasgrill** skal de to yderste brænder tændes så du også opnår indirekte grillning.

Nu gøres din Rotisserikurv klar på rotisseri. Jeg benytter mig af den [Rustfri Rotisseri kurv fra Napoleon som du kan læse mer om her](#). Der kan fint være en kilo svær i denne kurv. **HUSK DRYPBAKKE under kurven!**

Grillen indstilles til 210-225 grader. Det tager ca 35-45 minutter for en gang flæskesvær på rotisseri, når de er færdig kommer du dem over på en gang fedtsugende papier (evt. Køkkenpapier) for at suge det sidste fedt op.

Håber i vil prøve denne her Opskrift på Flæskesvær, og give mig jeres feedback.