Stegt Flæsk på Rotisseri – med Grillstegte Rosmarin Kartofler

Stegt flæsk er et hit ikke kun hjem hos os. det gælder nok hele Danmark ;). Det bedste resultat får du ved at lave dem på Rotisseri. I den Rustfri kurv til Rotisseri fra Napoleon kan der være 2,5 kg Flæsk.

Stegt Flæsk på Rotisseri – med Grillstegte Rosmarin Kartofler

Portioner:

3-4 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

45 – 60 min.



Ingredienser til Flæsk på Rotisseri

- 1kg flæsk i skiver
- ***Steak Seasoner***
- ***Steak Crust*** kan
- ***Traeger Veggie Rub****
- 1kg nye kartofler
- 3 kvist frisk rosmarin
- og 100g smør
- ***Napoleon Rotisseri kurv****
- ***Napoleon Drop in Bradepande****

Fremgangsmåde sådan laver Stegt Flæsk På Rotisseri

1. Du starter med at komme din Steak Seasoner og Steak Crust hen over dine flæske skiver på bække sider. Jeg gøre det ved at ligge dem ud i Drop in Bradepanden. Når det er gjort Dækker du dem til med et viskestykke.
2. Nu starter du din Grill ved indirekte varme. Har du en Gasgrill med tre eller flere brænder gøres det ved at tænde de to yderste brænder i den. Eller ved at tænde din bagbrander så grillen når op til 215 grader.

3. Når den ønskede temperatur er nået kommer du dine flæskeskiver over i din Rotisseri kurv og placerer den på grillens rotisseri spyd så den er midt i grillen.
4. Så tager du din Drop-In Bradepanden. Kommer de 100g smør i sammen med Kartoflerne og de 3 kviste Rosmarin. Drysser det hele med en ordentlig omgang Traeger Veggie Rub.
5. Nu stiller Bradepanden under din Rotisseri Kurv. Så fedtet fra dit flæsk kan dryppe ned i Bradepanden, og lukker låget.
6. Efter 15 minutter tjekker du lige dine Kartofler og dit Flæsk. Blender kartoflerne godt rundt i Brandepanden og lukker låget igen. Det gentager du alle 15 minutter.
7. Når der er gået sådan ca. 45 til 60 minutter er dit stegt flæsk og dine kartofler klar.

Sådan ca. 10 minutter inden mit flæsk var der hvor jeg bedst kan lide det har jeg lave en hurtig opbagt Persillesovs.






VEGGIE RUB





Så er der kun Servering tilbage af hvores stegt flæsk



Opskriften til min Persillesovs finder du her:



Gammeldags Persillesovs er nok det der kommer tættest på Mormors gamle opskrift som er glemt. Derfor har jeg rodet lidt i min bedstemors gamle opskrifter og fandt den.

En opskrift dateret helt tilbage til 60 erne….. Læs Mere…

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Danish BBQ – Steak Crust**
- **Danish BBQ – Steak Seasoner**
- **Napoleon Rogue 525SE Gasgrill: *Homeshop.dk****
- **Napoloen Rotisseri Kurv: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Drop In Bradepande: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Grydesæt: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **Njord Kokkekniv: *Ansø of Denmark****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk****