

Stegt Flæsk - på Rotisseri sådan gør du

Stegt Flæsk på Rotisseri, er nok den nemmeste måde at tilberede Stegt Flæsk på. Selvom der findes mange måder at tilberede stegt flæske på. Jeg personligt syntes det er den nemmeste måde, nemlig på grillen i en trådkurv på rotisseri. Man kan tilberede op til 2,5kg Stegt Flæsk på en gang i løbe af små 45 til 60 min. ved 215 grader! Og så er der lige det med alt smager bedre når det er lavet på grillen.

Stegt Flæsk på rotisseri så bliver det ikke nemmer

Stegt Flæsk til 2 Personer

forberedelses tid: 10 minutter, tilberedningstid: 45-60 minutter

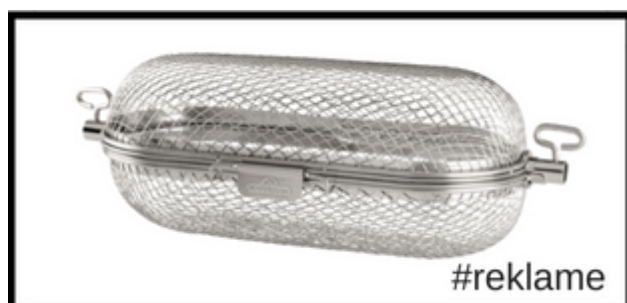


Stegt Flæsk på Rotisseri

Ingredienser til Stegt Flæsk i Rotisseri

- 1kg flæsk i skiver
- Aioli Peber Salt ([opskriften på Aioli Peber](#)) eller du køb køber min [Stæk Seasoner](#) hos [Steak-out.dk](#)*
- frisk kværnet peber

Derud over har du brug for en Rotisseri kurv og et foliebakke, jeg benytter mig af [Napoleons Rotisseri Kurv](#)*. Grunden til jeg har valgt den da jeg skulle ud og købe en ny Kurv til min Rotisseri er, at den er lavet i Rustfri Stål og den kan tåle at komme i opvaskemaskinen. Som var den vigtigste punkt for mig. For der er intet mere irriterende som rengøring af grilludstyr når de er godt snavset til.



Fremgangsmåde - sådan tilbereder du stegt flæsk på rotisseri

1. Du starter med at komme Aioli Peber Salt og frisk kværnet peber hen over dine flæske skiver på bække sider. Jeg gøre det ved at ligge dem ud i en allubakke. Når det er gjort Dækker du dem til med et viskestykke.



2. Nu starter du din Grill ved indirekte varme ved 215 grader. Har du en Gasgrill med tre eller flere brændere gøres det ved at tænde de to yderste



brænder i den.

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.

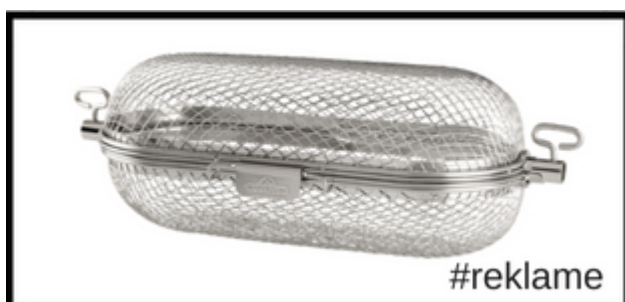
4. Til sidst stiller du en foliebakke med ca 2,5dl vand under rotisseriet.



5. Det er vigtigt at du tjekker vand stand i din grill en gang i mellem så du er sikker på at der er nok væske i foliebakken. Det mindsker risiko for en Fedtbrand. Jeg kontrollerer vandet alle 15 min engang bare ved at løfte låget en smule og se om der mangler nogle. Og fylder efter hvis det er behov for det. Sørg for at du altid har nok vand i din drypbakke.



6. Efter 45-60 minutter alt afhængig af hvor varmt grillen og luften er er din Stegt flæsk færdig.



Som tilbehør til stegt flæsk serverer vi altid friske kartofler, dem kan man faktisk lave sammen med flæsken i kurven men behøves ikke. Dertil en lækker **[gammeldags Persillesovs](#)**.

<https://boemsen.com/gammeldags-persillesovs-nemt-lavet/>

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