

SVINEKRONE FRENCH RACK - FANTASTISK STYKKE KØD

Svinekrone er et af det flotteste stykker svinekam man kan købe sig til. Denne udskæring er utrolig smagfuld, saftig og mør. Og med de afpudsede ribben er den en rigtigt Eye catcher på bordet, som man ikke lige glemmer med det samme igen.



DETTE ER SVINE KØDETS ROLLS ROYCE

En iberico Svinekrone er et fremragende kødstykke til grillen. Der yderst velsmagende, mørt, saftigt og samtidigt noget mørkere i kødet end almindeligt svinekød. Og smagen kan nærmest ikke beskrives den skal opleves. Det er virkelig et fantastisk stykke kød. Jeg har lavet denne Svinekrone på min Timberline Pelletgrill sammen med nogen Bacon Bønner og halv Hasselbagt kartofler og serveret med en [Whisky BBQ Sauce](#).

INDGREDIENSER TIL 4 PERSONER:

- Svinekrone ca. 1500gram "[kan fks. købes her hos Steak-out.dk](#)"
- African RUB "[Opskriften finder du her](#)"
- Olivenolie af god kvalitet.

Tilbehør:

- Hele Bønner
- 500g. Bacon i skiver
- 12 Store kartofler
- Olivenolie

- Aioli Salt "[Opskriften finder du her](#)"
- Whisky BBQ Sauce "[Opskriften finder du her](#)"

FORBEREDELSE AF MENUEN:

Svinekrone



Du starter med at pakke din Svinekrone ud og skyller den lige under kold vand så alt snask fra posen er skyllet af. Derefter tørrer du den i et viskestykke og lader den lige få lov at få luft i ca. 15 min. Herefter gnider du den ind i Olivenolie og Rubber den efterfølgende med din African Rub. African Rub er fantastisk til Svinekød, især ved tilberedning over lidt længere tid end 2 timer. Når det er gjort stiller du den til side og lader krydderiet få lov at trække lidt ind i kødet min. 30 minutter.

Tilbehør

Bacon Bønner, er nemt og hurtigt lavet for du skal virkelige ikke bruge andet. Du vasker dine friske bønner og omvikler dem med en skive bacon som du deler på lænden. vikler den rund om 5-7 bønner og ligger dem på en bradepande med Slagterpapir eller Bagepapir. Dog vil jeg anbefale [Slagterpapir](#) da det er mere

stabil.



Dine Hasselbagte kartofler forbereder du efter denne [opskrift](#). men kommer dem ikke på grillen endnu. Den tilhørende Whisky BBQ Sauce, som jeg har brugt finder du også i en særskilt [opskrift her](#). Sauceen skal serveres varmt. Og skal helst laves 2 dage inden for at få den bedste smag.



FREMGANGSMÅDE VED GRILLEN:

1. Jeg har indstillet min Traeger Timberline 850 Pelletgrill til 75°C grader, med SuperSmoke tændt kommer jeg Svinekronen på det nederste rist i grillen i 2 timer.
2. Nu hæves temperaturen til 130°C grader og kartoflerne stilles ind på den midterste hylde. Og bliver i grillen indtil kødet har opnået en Kernetemperatur på 55°C grader.
3. Hæv temperaturen yderligere til 180°C grader og stil dine bønner på den øverste hylde, luk låget igen og vent til kødet har en kernetemperatur på 60° grader.



4. Tag kødet af grillen og lade det hvile i et viskestykke på bordet i 20 min inden udskæring.



5. Hold godt øje med dine bønner så de ikke bliver for sorte men de burde være færdig samtidig med kartoflerne når kødet er klar til servering.



6. Nu skærer du din Svinekrone ud, det gør du ganske enkelt ved at skære mellem hvert ben.



Og her lige et stemningsbillede når det hele står klart serveret på bordet.



ET FANTASTISK STYKKE KØD

Svinekroge er virkelig et fantastisk stykke kød, som kan varmt anbefales til enhver lejlighed, og især når den skal være nogle specielt. Om det så er når man skal hygge med vennerne eller som fødselsdags menu er fuldstændig underordnet. Men en ting er sikkert, det her måltid vil dine gæster også snakke om når de er taget hjem.

Den samlede stegetid i grillen er på små 4½ timer.