

# Flæskesteg med sprød svær

personer: 4

Forberedelse: 15 min.

Tilberedning: 70 min

Grillmetode: Indirekte

Sværhedsgrad: Let

Udstyr: Weber® Stegholder, alubakke, stegetermometer

Grilltemperatur: 250 °C

Kernetemperatur: 68 °C



## Ingredienser

- 1 kamsteg á 2 kg
- Salt
- Laurbærblade

## I køkkenet

Krydr kamstegen med salt – sørg for, at saltet kommer godt ned mellem sværene. Læg stegen i stegholderen. Tilføj laurbærblade mellem sværene.

## Ved grillen

Klargør grillen til indirekte, høj varme (250 grader). Sæt stegholderen midt på grillristen, og placer en alubakke under stegen til opsamling af stegesky. Grill stegen i ca. 30 min. Skru ned for temperaturen til middelhøj varme, 180 grader (fjern briketter, hvis du griller på en kulgrill), og grill videre i 30-40 min. Tag stegen af, når kernetemperaturen er 68 grader. Lad den hvile utildækket i 5-10 min. før udskæring.

## Tip

### SPRØD SVÆR

- Tag stegen ud et par timer før, så den har stuetemperatur, når den skal på grillen.
- Rids sværen helt igennem med ½ cm mellemrum – pas på ikke at ridse i kødet.
- Gnid omhyggeligt 1 spsk. groft salt pr. kg kød ned mellem sværene.
- Læg stegen på en stegerist.