

Lav den perfekte flæskesteg af voresmad.dk

Skal du have flæskesteg? Her er det, du skal vide for at få en saftig flæskesteg med sprøde svær:

Sådan finder du den rigtige flæskesteg

En god flæskesteg, skåret af kam fra gris:

- er skåret lige af i begge ender, så man får ens skiver, når den skal serveres
- er lige høj over hele stykket, så hele stykket kan steges perfekt og ens
- har en ensartet ridset svær og er ridset helt igennem fedtlaget men ikke ned i kødet. Det er vigtigt for at få sprød svær

Beregn 200 g råt kød pr. person. Det svarer til ca. 3 skiver flæskesteg med 1 svær pr. skive, hvis den rå steg var skåret i ½ cm tykke skiver.

Ved slagteren

Bed ham om at skære stegen af det stykke af kammen med gris, som går fra mørbradenden og op til femte ribben, uden mørbradklods og ben. Stykket vejer max 2,5 kg. Det er en god ide at bede om at få stegen ridset med en halv centimeter imellem sværene.

Opskrift på saftigt og mørt kød

Salt stegen et døgn før tilberedning, og lad den stå i køleskab. Drys kødet med 4-6 g salt pr. kg kød. Metoden kaldes gourmet-saltning, og er en mild saltning af kødet. Fordelen er, at gourmet-saltning fremmer kødets smag og samtidig gør kødet mere saftigt og mørt, end hvis kødet først saltes ved tilberedning.

Brug stegetermometer ved tilberedning! Kødet bliver mere mørt og saftigt, når det steges ved lav ovntemperatur - se flæskesteg stegt ved lav temperatur nedenfor.

Svinekammens tykkelse betyder meget for stegetiden.

- Stykket op mod nakken er ofte 7 - 8 cm høj. Det er højere end resten af kammen og dette stykke skal derfor stege 1½ - 1¾ time.
- Resten af svinekammen er ca. 6 cm høj og skal stege 1¼ - 1½ time.
- Helt tynde kamme er 4 - 5 cm høje og skal have 1 - 1¼ time.

Alt sammen ved 200 grader i alm ovn eller 180 grader varmluftsovn. I de fleste ovne er det en god ide at placere de høje stege i den nederste del af ovnen, de tynde øverst i ovnen og de mellemste midt i ovnen.

Sprøde flæskesvær

Rids sværen smalt og helt ned til kødet. Rids sværen med ½ cm's mellemrum, og undgå at ridse i selve kødet. Har slagteren ridset stegen, så gå den efter. Nogle gange er ridserne ikke dybe nok, specielt ikke i siderne.

Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene, og sørg for at sværen ligger vandret under stegningen. Det er også vigtigt, at stegen ligger så vandret som muligt for at blive ens tilberedt over det hele. Læg evt. rodfrugter og kartofler under flæskestegen i den ene side for at få den til at ligge vandret.

Det kan du f.eks. gøre ved at lægge stanniol eller kartoffelstykker under stegen i den laveste side. Hvis du vil have boblende svær, skal ovnsens temperatur op på 225-250 grader.

Brug stegetermometer

Stik stegetermometret ind midt i stegen fra siden. Mål ovenpå stegen, hvor langt nålen skal stikkes ind for at ramme midten. På den måde bliver der kun én skive kød med hul fra nålen.

Ved en centrumtemperatur på 62 grader er flæskestegen rosa og saftig, ved 65 grader svagt rosa og saftig, og ved 68-70 grader er stegen gennemstegt og mere tør. Jo højere ovntemperatur, jo mere vil centrumtemperaturen i stegen stige i minutterne efter, den er taget ud af ovnen. Jo højere centrumtemperatur – jo tørrere bliver kødet.

Når sværen alligevel ikke bliver sprød

Ingen panik. Tag stegen ud af ovnen, når den har opnået en centrumtemperatur på 62-65 grader. Skær sværen af stegen, og del dem, så de ligger en og en. Læg dem i en bradepande, og skru ovntemperaturen op på 225-250 grader.

Pak stegen løst i stanniol imens, så den holder sig varm. Undgå at pakke den tæt ind, da den så bliver overstegt. Hold øje med at sværene ikke bliver for mørke, og lad dem stege, til de er sprøde. Vend dem nogle gange undervejs.

Skal stegen hvile?

Der er ingen kulinarisk gevinst ved at lade stegen hvile, så det er kun nødvendigt, hvis stegen er færdig før resten af retten. Eller det gør det nemmere at time rødkål, brun sovs og resten af juletilbehøret til flæskestegen.

Langtidsstegt flæskesteg

Langtidsstegning er en god idé, hvis flæskestegen skal være ekstra mør og saftig. Det afgørende for resultatet er at bruge stegetermometer, da stegetiden varierer meget fra ovn til ovn.

Ved langtidsstegt flæskesteg foregår tilberedning på samme måde, som når du normalt forbereder en steg. Man steger blot ved lav temperatur i stedet for. Gør stegen klar som beskrevet i opskriften på Flæskesteg med sprød svær. Stik et stegetermometer ind midt i kødet, og stil stegen midt i en kold ovn.

- Sæt ovnen på 100 grader, og steg til en centrumtemperatur på 50 grader.
- Tiden afhænger af den enkelte ovn. Vi har ladet en række personer afprøve metoden, og stegetiden varierede fra 2-4 timer. De fleste brugte 2½-2¾ time.
- Når stegen er 50 grader i midten skru så ovnen op på 250 grader.
- Når stegen er 62-65 grader i centrum, er den klar til at blive taget ud.

Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk undervejs.

Flæskesteg på grill

Prøv at tænde op for grillen en dag i december. Du skal sørge for, at grillen bliver godt varm, inden du går i gang. Når du skal tilberede flæskestegen på en almindelig kuglegrill, er det derfor vigtigt at bruge briketter med god varmeudvikling. Det sikrer, at kødet bliver stegt ved den rigtige temperatur gennem hele tilberedningen.

Desuden skal du sørge for at stege med åbent spjæld i grillens låg og bund. Det åbne spjæld skal ikke være placeret direkte over kullene, så forsvinder varmen.

Det er også en god idé at sætte en aluminiumsbakke under risten til at opsamle den væske, der kommer fra stegen under tilberedning.

Gnid salt ind i sværen, inden du sætter den på grillen.

Hvis det er meget koldt og blæsende, kan det være svært at få varme nok i grillen.

Prøv i så fald at finde en krog på terrassen eller et hjørne af haven, hvor grillen kan stå i læ. Dette kan naturligvis også gøres på en gasgrill.