

*Back to the
1950's*



TIP

Brug altid en pizzasten, når du bager på grillen. Så er du sikker på ikke at brænde bagværket i bunden. Med pizzastenen får pizzaer, brød mv. også en lækker sprødhed.

COOKIES

med chokolade og marshmallows

20 STK.

FORBEREDELSE: 15 min.

TILBEREDNING: 10-15 min.

GRILLMETODE: Direkte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 200 °C

UDSTYR: Pizzasten med bageplade

INGREDIENSER

5,5 dl mel • 1 tsk. bagepulver • 1 tsk. salt • 225 g smør • 1½ dl sukker • 2½ dl brun farin • 1 tsk. vanilliesukker • 2 æg • 200 g mørk chokolade • 150 g marshmallows

I KØKKENET

1. Bland mel, salt og bagepulver sammen i en skål.
2. Smelt smørret, og hæld det i en anden skål.
3. Rør sukker i smørret.
4. Vend brun farin, æg og vaniljesukker i.
5. Bland langsomt mel/salt/bagepulverblandingen deri. Hvis dejen er lidt for tyk, så kom lidt vand i.
6. Hak chokoladen groft og klip marshmallows i små stykker og bland det i dejen.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, (ca. 200 grader). Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Sæt pizzastenen på risten og lad den varme op i ca. 5 min.
3. Læg bagepladen ovenpå stenen, og bag småkagerne omkring 10-15 min. afhængig af størrelse (de skal blive brune i kanten).



*Back to the
1950's*



TIP

Rub kan undlades og erstattes med salt og peber. Se mere om Minion-metoden i røgafsnittet på weber.com.

BRISKET

4 PERSONER

FORBEREDELSE: 10 min.

TILBEREDNING: 10 timer

GRILLMETODE: Røgning med minionmetoden

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 90-110 °C

KERNETEMPERATUR: 85-90 °C

UDSTYR: Røgflis

INGREDIENSER

2½ kg brisket eller spidsbryst • ½ glas dijonsennep **Rub:** 2 spsk. kosher-salt
• 1 spsk. chilipulver • 3 spsk. brun farin • 1 spsk. hvidløgpulver • 2 spsk. paprika
• 1 spsk. sellerisalt • 1 spsk. peber

I KØKKENET

1. Bland alle krydderier til en rub i en skål.
2. Pensl stegen med dijonsennep, og drys rub på.

VED GRILLEN

1. Klargør Weber® Smokey Mountain Cooker (smokeren) til Minionmetoden.
2. Tilsæt røgflis til briketterne, og hæld vand i vandfadet, så grilltemperaturen kun lige når op på 100 grader.
3. Røg stegen i ca. 10 timer, og lad den trække i 20 min. inden udskæring.





*Back to the
1950's*

BUFFALO TURDS

6 PERSONER

FORBEREDELSE: 30 min.

TILBEREDNING: 15 min.

GRILLMETODE: Indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Medium

GRILLTEMPERATUR: 180 °C

UDSTYR: Grilltang

INGREDIENSER

6 jalapeños/chili • smøreost • 6 cocktailpølser • 6 skiver bacon

I KØKKENET

1. Skyl og halver jalapeñoerne på langs, og fjern frø hvide ribber.
2. Fyld dem med ost, og afslut med en cocktailpølse oven på osten.
3. Skær baconskiverne i halve, og vikl dem om de fyldte jalapeños.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 180 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Læg de små ruller på risten og grill dem i ca. 15 min., til baconen er sprød. Vend dem undervejs.



*Back to the
1950's*



TIP

Anret den grillede butternutsquash med 1 dl. yoghurt, blandet i tsk. bbq-sauce, lidt basilikum og olivenolie på toppen.

BUTTERNUT-SQUASH

2 PERSONER

FORBEREDELSE: 15 min.

TILBEREDNING: 45 min.

GRILLMETODE: Direkte varme

SVÆRHEDSGRAD: Nem

GRILLTEMPERATUR: 220 °C

KERNETEMPERATUR: 75 °C

INGREDIENSER

1 butternutsquash

I KØKKENET

1. Flæk butternutsquashen i to og rids de to halvdele indeni i tern.
2. Smør squashen med olie.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, ca. 220 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/3 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Grill butternutsquash med skindsiden nedad i 45 min, indtil squashen er mør.





*Back to the
1950's*

CHOKOLADEDRØM

4 PERSONER

FORBEREDELSE: 20 min.

TILBEREDNING: 20-25 min.

GRILLMETODE: Indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Nem

GRILLTEMPERATUR: 185 °C

UDSTYR: Deluxe kyllingeholder

INGREDIENSER

130 g mørk chokolade • 100 g smør • 150 g sukker • 4 hele æg • 50 g hvedemel • smør eller smagsneutral olie • kirsebærsauce

I KØKKENET

1. Smelt chokolade, smør og sukker ved lav varme i en lille kasserolle. Det er en god idé at komme chokoladen i til sidst, så den smelter ned over det varme smør og sukker.
2. Tag kasserollen af varmen, og slå æggene ud i chokolademassen. Drys melet i, og pisk blandingen grundigt sammen.
3. Smør kyllingeholderen let med smør, og fyld derefter chokoladeblandingen i. Sæt blandingen på køl, indtil den skal grilles.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 185 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Sæt kyllingeholderen med kagen midt på risten, og bag den i 20-25 min. Kagen skal være lidt blød i midten, når du tager den af grillen.
3. Kom den kirsebærsauce i kyllingeholderens kop, så den blive lun og Servér kagen lun med kirsebærsauce.



*Back to the
1950's*



TIP

Tilsæt evt. fuldkornsmel, grahamsmel eller groft hvedemel i stedet for almindeligt hvedemel.

DEEP PAN PIZZA

2-3 PERSONER

FORBEREDELSE: 60 min.

TILBEREDNING: 15-20 min.

GRILLMETODE: Indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 180-200 °C

UDSTYR: GBS-støbejernspande

INGREDIENSER

5 g gær • 200 g italiensk hvedemel (Tipo 00) • 200 g durummel • 3 dl. lunkent vand
• 2 spsk. olivenolie • 1½ tsk. salt • 1 tsk. sukker • olivenolie **Fyld:** Tomatsauce • revet ost
• kød fx chorizopølse • parmaskinke • salami eller kogt skinke • skattelotteløg
• basilikumblade

I KØKKENET

1. Bland smuldret gær, vand og olie i en røremaskine. Tilsæt lidt af melet, og rør godt. Hæld salt og sukker i og tilsæt mel under omrøring, til dejen er let at ælte (uden at klistre, og uden at blive tør). Lad dejen hæve tildækket til dobbelt størrelse (ca. 45 min.).
2. Del derefter dejen forsigtigt i to lige store dele, og læg dem på et meldrysset bord (gerne durummel). Rul dejen forsigtigt ud med en kagerulle, og fordel dejen med fingrene i en velsmurt støbejernspande.
3. Hæld tomatsauce på, masser af god ost og fyld efter eget valg.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 180-200 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Sæt stegepanden i GBS-risten, og bag pizzaen i ca. 15-20 min., afhængig af mængden af fyld.
3. Ved servering drysses med basilikumblade.





*Back to the
1950's*

UPSIDE DOWN-KAGE

med ananas og hvid chokoladecreme

6-8 PERSONER

TIP

Kagen kan med fordel laves med en anden slags frugt – prøv dig frem

FORBEREDELSE: 30 min.

TILBEREDNING: 45-60 min.

SAMLET TID: ca. 1 time og 15 min.

GRILLMETODE: Direkte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 175-225 °C

UDSTYR: Stegepande (støbejern)

INGREDIENSER

Dej: 2½ dl hvedemel • 1 tsk. bagepulver • ½ tsk. flagesalt • ¼ tsk. natron • 1½ dl kærnemælk • 2 store æg • 1 tsk. vaniljeekstrakt • 100 g usaltet smør • 2 dl sukker **Topping:** 6 skiver frisk ananas, ca. 1-1½ cm tykke, skræl og stok skåret væk • 2 spsk. usaltet smør, smeltet • 1¼ dl rørsukker • ½ dl piskefløde • ½ tsk. stødt kanel **Hvid chokoladecreme:** 3 dl piskefløde • 1 vaniljestang – kornene herfra • 200 g finthakket hvid chokolade

I KØKKENET

1. Rør mel, bagepulver, salt og natron sammen i en skål.
2. Pisk kærnemælk, æg og vanilje sammen i en anden skål.
3. Hæld smør og sukker i en tredje skål, og pisk det lyst og cremet med elpisker. Tilsæt kærnemælksblandingen, og

pisk ved lav hastighed, indtil blandingen er glat. Tilsæt melblandingen lidt efter lidt, og pisk, indtil dejen er glat.

4. Fordel dejen over de *grillede ananasskiver

Hvid Chokoladecreme:

1. Bring fløde og vaniljekorn i en tykbundet gryde. Tag gryden af varmen og tilsæt chokoladen. Når den er afkøle piskes den luftigt.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, ca. 175-225 grader. Til en 57 cm. kuglegrill skal der bruges ½ grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. *Pensl ananasskiverne på begge sider med smørret (der må gerne blive lidt tilovers), og grill dem over direkte middel varme med låget åbent i 4-6 min., indtil de har fine grillstreger.
3. Vend dem en enkelt gang undervejs. Tag dem af grillen, og lad dem køle af. Lad den ene ring være hel, og skær de andre over i halve.
4. Bland sukker, fløde, kanel og det smør, der er tilbage,

- efter at du har penslet ananasskiverne, i en støbejernspande på 30 cm, og sæt den over direkte varme.
5. Lad den stå i ca. 2 min. med låget åbent, indtil sukkeret er smeltet, og væden begynder at boble rundt langs kanterne.
6. Tag panden af grillen, læg den hele ananasskive midt på panden, og fordel de halve skiver rundt om den. Lad panden stå.
7. Tag panden med dejen og ananasskiverne og sæt den på grillen over indirekte varme og luk låget.
8. Bag kagen i 40-50 min., indtil den er gylden, og et spyd stukket ind i midten kommer rent ud.
9. Hold temperaturen på 175 grader. Tag panden af grillen, og lad kagen køle af i ca. 10 min. og server med hvid chokoladecreme.



*Back to the
1950's*



TIP

Se opskrift på
balsamisk
løgmarmelade i bogen
Webers største hits
side 303

CROSTINI

med filet mignon og balsamisk løgmarmelade

10-12 PERSONER

FORBEREDELSE: 20 min. + 45 min.

TILBEREDNING: 13-16 min.

SAMLET TID: ca. 1 time og 20 min.

GRILLMETODE: Direkte/indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Svær

GRILLTEMPERATUR: 175-225 °C

KERNEPERATUR: 56 °C

UDSTYR: Grilltang, pensel

INGREDIENSER

3 steaks af filet mignon a ca. 250 g, ca. 4 cm tykke • 1 spsk. ekstra jomfruolivenolie • 1½ tsk. flagesalt • ¾ tsk. friskkværnet sort peber **Crostini:** 1 baguette, skåret i 25 skiver på ca. 1½ cm • ekstra jomfruolivenolie • 2 fed hvidløg, pillede **Creme:** 1 dl cremefraiche • 3 spsk. revet peberrod • ¼ tsk. flagesalt • ½ tsk. friskkværnet sort peber • balsamisk løgmarmelade • 1 bundt purløg, hakket (kan udelades)

I KØKKENET

1. Pensl bøfferne med olie på begge sider, og krydr dem på begge sider med salt og peber. Lad dem hvile ved stuetemperatur i 15-30 min., inden du lægger dem på grillen.
2. Rør ingredienserne til cremen i en lille skål. Dæk den til, og sæt den i køleskabet, indtil cremen skal bruges.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, ca. 175-225 grader. Til en 57 cm kugleg grill skal der bruge ½ grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Pensl baguetteskiverne let med olie på den ene side.
3. Grill dem med den penslede side nedad over direkte varme i 1-2 min., indtil de er ristede (de skal kun ristes på den ene side).
4. Tag dem af grillen, lad dem køle af, og gnid den grillede side let med hvidløg

indtil de er tilberedte, som du kan lide dem – efter 12-14 minutter er de røde.

2. Vend dem en enkelt gang undervejs. Hvis der kommer flammer, kan du midlertidigt flytte bøfferne hen over indirekte varme.
3. Tag bøfferne af grillen, og lad dem hvile i 3-5 min.
4. Skær dem i skiver på knap 1 cm på tværs af kødfibrene.

Smør et lag løgmarmelade på hver skive ristet baguette. Læg en skive kød oven på marmeladen, og top med en lille skefuld creme. Drys evt. med purløg.

Bøfferne:

1. Grill bøfferne over direkte varme





*Back to the
1950's*

MESQUITE-GRILLET FLANKSTEAK

med basilikum-rucolapesto

4 PERSONER

FORBEREDELSE: 30 min.

TILBEREDNING: 12-16 min.

SAMLET TID: 45 min.

GRILLMETODE: Direkte varme

SVÆRHEDSGRAD: Svær

GRILLTEMPERATUR: 230-280 °C

KERNETEMPERATUR: 56 °C

UDSTYR: Røgboks, røgflies

INGREDIENSER

800 g flanksteak, 1-2 cm tykt, afpudset og skåret i brede strimler på langs **Marinade:** spsk. ekstra-jomfru-olivenolie • 2 spsk. friskpresset limesaft • 2 spsk. chilipulver • 2 tsk. stødt spidskommen • 1 tsk. hvidløg, fint-hakket • 1 tsk. havsalt **Pesto:** 4 dl rucola, løst pakket i målebægeret • 1 dl friske basilikumblade, løst pakkede i målebægeret • 2 spsk. groft hakede ristede valnødder • ½ tsk. fint revet citronskal • 1 fed hvidløg • ½ dl ekstra jomfruolivenolie • flagesalt og friskkværnet peber

I KØKKENET

1. En stor håndhuld Mesquite-røgflies udblødes i et vandbad i minimum 30. min. Hæld herefter vandet fra røgflisen.

2. Rør alle ingredienserne til marinaden sammen i en lille skål. Smør marinaden ud på begge sider af hver strimmel oksekød.
3. Lad kødet trække ved stuetemperatur i 15-20 minutter, inden det grilles.

Pesto:

1. Fyld rucola, basilikum, valnødder, citronskal og hvidløg i en foodprocessor, og kød det, indtil det er hakket groft.
2. Tilsæt olien lidt efter lidt, mens foodprocessoren kører, og blend det til en glat pasta.
3. Krydr med salt og peber.

eller drys den over kullene/ briketterne, og læg låg på grillen.

3. Læg kødstrimlerne på grillristen, når træet begynder at røge, og grill dem ved direkte varme til de er så gennemstegte, som du ønsker (4-6 min. giver rødt kød).
4. Vend dem en gang eller to undervejs, og flyt dem over på indirekte varme et øjeblik, hvis flammerne slår for meget op.
5. Tag dem så af grillen, og lad dem hvile i 3-5 min.
6. Skær oksekødet i 1 cm tykke skiver på tværs af fibre.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, ca. 230-280 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/1 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Læg røgflisen i en røgboks



*Back to the
1950's*



TIP

Stik en stegegaffel i kødet mellem ribbenene for at tjekke, om de er møre. Den skal gå meget glat igennem.

OKSE-BACKRIBS

med rom-barbecuesauce

6 PERSONER

FORBEREDELSE: 40 min.

TILBEREDNING: 4 timer.

SAMLET TID: 4 time og 40 min.

GRILLMETODE: Indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Svær

GRILLTEMPERATUR: 110 °C

KERNEPERATUR: 66 °C

UDSTYR: 8 hickory-røgchunks, pizzasten

INGREDIENSER

Rub: 2 spsk. paprika • 2 spsk. mørk muscovadosukker eller brun farin • 2 tsk. kanel, stødt • 2 tsk. tørret timian • 2 tsk. groft salt • 2 tsk. sort peber, friskkværnet • 1 tsk. muskatnød, revet • ½ tsk. allehånde, stødt • ½ tsk. muskatblomme, stødt • 2 sæt oksehøjreb a ca. 1800 g • ½ dl worcestershiresauce **Sauce:** 4 store, modne blå blommer, ca. 700 g i alt, hakkede • 300 g grofthakkede tomater fra dåse • 1 skalotteløg, hakket • 50 g sukker • ½ dl mørk rom • ½ dl mørk, kraftig ahornsirup • ½ dl æblecidereddike • 2 spsk. Dijonsennep • 2 spsk. Worcestershiresauce • 2 spsk. frisk ingefær, skræillet og fintrevet • ½ tsk. sort peber, friskkværnet • ¼ tsk. stødt nelliker

I KØKKENET

1. Bland alle ingredienserne til rubben i en lille skål.
2. Brug en smørkniv til at trække den gennemsigtige, papirtynde hinde af ribbenenes bagside. Skær hvert sæt ribben over på midten, så du har fire

sæt i alt. Gnid hvert sæt grundigt over det hele med worcestershiresauce efterfulgt af rubben. Lad kødet hvile ved stuetemperatur, mens du klargør grillen.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 95-120 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges ¼ grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Læg to af røgchunksene på briketterne eller risten (hvis du bruger en gasgrill), når temperaturen når 110 grader.
3. Røg de fire sæt ribben med bensen nedad i ca. 3½ time ved lav indirekte varme, til de lige netop er møre. Tilføj om nødvendigt flere tændte kul/briketter undervejs, så grillen holder en jævn temperatur på 95-120 grader, og læg yderligere to røgchunks på briketterne eller risten, hver gang der er gået 45 min.

Sauce:

4. Rør samtlige ingredienser til sauceen sammen i en tykbundet gryde. Bring sauceen i kog ved middelhøj varme på grillens sideblus under jævnlig omrøring.
5. Skru ned for varmen, og lad sauceen simre uden låg i ca. 20 min. under hyppig omrøring, til blommerne er meget møre, og sauceen er tyknet let.
6. Tag den af varmen, og purér den grundigt i en blender eller foodprocessor.
7. Pensl de fire sæt ribben med lidt af sauceen, efter 3½ time – de vil nu være ret møre. Grill dem i yderligere 15 min.
8. Vend dem om og pensl med mere sauce, og grill dem i 15 min. mere, til de er glaserede og møre. Tag dem af grillen, og lad dem hvile i ca. 10 min..
9. Skær sættene ud i enkeltribben, og server dem lune med resten af sauceen til.





*Back to the
1950's*

ROSMARINRØGET KAMSTEG

med bacon bønnecassoulet

4 PERSONER

TIP

Erstat evt. rosmarin med din
favorit krydderurt

FORBEREDELSE: 20 min. + 20 min.

TILBEREDNING: 1 time og 30 min.

SAMLET TID: 2 timer og 15 min.

GRILLMETODE: Direkte/indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 175-230 °C

KERNEPERATUR: 65 °C

UDSTYR: GBS-Pande, røgflis (hickory),
stegetermometer, stegerist, folie-bradepande

INGREDIENSER

1 kamsteg uden svær med ben, ca. 1400 g **Marinade:** 3 spsk. ekstra-jomfruolivenolie • 2 spsk. tør hvidvin • 2 spsk. frisk rosmarin, finthakket • 1 spsk. frisk timian, finthakket • 1 tsk. havsalt **Bacon-Bønnecassoulet:** 250 g hvide bønner • salt • sort peber, friskkværnet • 100 g bacon, finthakket • 1 skalotteløg, finthakket • 1/2 l hønsebouillon • 100 g smør • 1 mellemstor rød peberfrugt, finthakket • 1 lille bundt purløg, finthakket • fintrevet skal af 1 citron

I KØKKENET

1. 4 håndfulde røgflis udblødes i vand i mindst 30 min.
2. Bland alle ingredienserne til marinaden i en skål.
3. Smør ca. halvdelen af marinaden ud over stegen. Gem resten til at dryppe den med under grillningen.

4. Lad derpå stegen trække ved stuetemperatur i 30 minutter, inden den grilles. Læg en på en stegerist.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 175-230 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges ½ grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Tag to håndfulde våde røgflis, læg dem i en røgboks eller drys den over kullene/ briketterne, og luk låget. Læg folie-bradepanden på grillen og placer stegeristen med stegen ovenpå, når træet begynder at røge, og grill den med bensen nedad i 30 min. ved indirekte varme. Sørg for at holde grillens temperatur konstant på min. 175 grader.
3. Dryp stegen efter 30 min. med resten af marinaden.
4. Grill stegen i yderligere 45 min. til 1 time, til kødet har en kerntemperatur på 65 grader.
5. Læg den færdig grillede steg over på et skærebræt, og lad den hvile i 10-15 minutter.

7. Skær stegen ud i enkeltkoteletter mellem ribbenene.

Bacon-Bønnecassoulet:

1. Sæt panden på grillen, og sauter bacon og skalotteløg i ca. 5 min. under jævnlig omrøring.
2. Tilsæt bønner og hønsebouillon, og lad det hele simre i ca. 45 min. - klargør til indirekte varme, til bouillon er kogt ind til ca. det kvarte.
3. Kom smørret ned til bønnerne i panden, og rør rundt, til det er smeltet helt. Tilsæt derpå peberfrugt, purløg og citronskal. Smag til med salt og peber.





*Back to the
1950's*

TIP

Server f.eks. mørbraden til grøntsagsrisotto.

HICKORY-RØGET SVINEMØRBRAD

med citrus - koriandersauce

4 PERSONER

FORBEREDELSE: 40 min.

TILBEREDNING: 1 timer

SAMLET TID: 1 time og 40 min.

GRILLMETODE: Indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Svær

GRILLTEMPERATUR: 110 °C

KERNEPERATUR: 66 °C

UDSTYR: Hickory-røgflis, rotisseri og rotisserikurv

INGREDIENSER

2 svinemørbrader, 350-450 g, afpudsede • ekstra-jomfruolivenolie • 1 tsk. havsalt • 1/2 tsk. tørrede chiliflager
Sauce: 2 appelsiner • 1 lime (usprøjtet) • 100 g sukker • 1 dl bourbonwhisky • 1 dl frisk koriander, finthakket

I KØKKENET

1. Riv appelsinerne og limefrugten, og stil den revne skal til side. Pres appelsinerne og limefrugten og hæld det i en gryde sammen med sukkeret, og kog det op.
2. Rør i den, indtil sukkeret er opløst. Rør forsigtigt whiskyen i, pas på den ikke antændes.

Lad den koge ind igen under jævnlig omrøring, til den er sirupsagtig, og der kun er ca. 1 dl tilbage.

3. Tag gryden af varmen og afkøl. Rør appelsin- og limeskal i saucen sammen med koriander.
4. Pensl mørbraderne med olie, og drys dem jævnt med salt og chiliflager.
5. Hæld vandet fra røgflisen.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen klar til direkte varme, ca. 175-230 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal du bruge en 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Læg flisen i en røgboks og sæt

den på grillen eller drys flisen over de tændte briketter. Læg mørbraderne på risten, når røgen begynder at ulme. Grill dem i 10 min. med låget lukket, til de er grillet jævnt.

3. Tag mørbraden af og pensl dem med saucen, og læg dem i rotisserikurven. Klik låget fast, så det holder mørbraderne og sæt kurven på spyddet. Sæt spyddet i rotisserimotoren og start motoren. Grill mørbraderne til de har en kerntemperaturen på 62 grader.
4. Tag mørbraderne af grillen, og pensl dem med resten af saucen og lad dem hvile i 5 min.



*Back to the
1950's*



HOTDOGS

med løgpickles

4-8 PERSONER

FORBEREDELSE: 3 timer og 15 min. (inkl. trækketid)

TILBEREDNING: 5 min.

SAMLET TID: 3 timer og 20 min.

GRILLMETODE: Direkte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 175-225 °C

KERNETEMPERATUR: 75 °C

INGREDIENSER

Syltede løg: 1. dl cidervineddike • 1. hvid lagereddike • 1. dl sukker • 1 spsk. flagesalt • 2 tsk. sellerifrø • 1 tsk. røde chiliflager, knuste • 1 løg og rødløg • 8 kvalitetspølser af oksekød i naturtarm • 8 pølsebrød, flækkede • sennep • ketchup

I KØKKENET

1. Pisk alle ingredienserne til de syltede løg, undtagen løgene, i en stor skål, indtil sukker og salt er opløst.
2. Skær ender af løgene og skær dem over på langs. Læg halvdelen med skærefladen nedad, og skær dem i papirtynde skiver på tværs. Læg løgene i syltelagen, og rør rundt, til de er dækket over det hele.
3. Lad løgene trække ved stuetemperatur i ca. 3 timer – rør i dem engang imellem undervejs. Lad de syltede løg dryppe af, og sæt dem til side.
4. Giv hver pølse et par diagonale snit på den ene side med godt mellemrum imellem.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, ca. 175-225 grader. På en 57 cm kuglegrill skal du bruge ½ grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Grill pølserne over direkte varme med låget lukket 5 min, indtil de har lette grillstreger og en kernetemperatur på 75 grader. Vend dem et par gange undervejs.
3. Læg en pølse i hvert brød. Hæld sennep og ketchup i hotdoggen og top med syltede løg.





*Back to the
1950's*

LAKS PÅ PLANKE

5 PERSONER

TIP

Brun farin kan erstattes med honning

FORBEREDELSE: 20 min.

TILBEREDNING: 10 min.

GRILLMETODE: Direkte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 180-200 °C

UDSTYR: Røgplanke

INGREDIENSER

1/4 side laks med skin • 2 spsk stærk Dijon-sennep • 2 spsk brun farin • 1 bdt. frisk dill
• Saften fra ½ citron • 1 tsk havsalt • 1 tsk kværnet sort pepper

I KØKKENET

1. Læg planken i vand i 20-30 min. før brug.
2. Efter grillning af planke (se pkt. 2 under Ved Grillen): Læg laksesiden på planken med skindsiden ned. Smør et tyndt lag sennep på laksen og drys brun farin på. Hak dild groft og drys det på laksen. Hæld saften fra ½ citron over og drys med salt og peber.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, 180-200 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Læg planken på grillen inden du lægger fisken på og lad planken blive sveden på undersiden. Tag den af grillen, når den er mørkebrun.
3. Læg laksen på plankens svedne side og grill den i ca. 20 min.
4. Tag den af, når små hvide proteinperler viser sig på overfladen af fisken.
5. Server laksen på planken.



*Back to the
1950's*



TIP

Riv evt. lidt parmesanost
oven på tomaterne

LAMMEKRONE

med bagte tomater

4 PERSONER

FORBEREDELSE: 20 min.

TILBEREDNING: 35-40 min.

SAMLET TID: 1 time

GRILLMETODE: Direkte/indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 175-230 °C

KERNETEMPERATUR: 55 °C

UDSTYR: Grillsten, 1 håndfuld røgflis

INGREDIENSER

2 lammeracks a 450-700 g, afpudsede og med den øverste del af ribbenene skåret fri **Rub:** 1 spsk. farin • 1 tsk. løgpulver • 1 tsk. karry • 1 tsk. sellerisalt • 1 tsk. paprika • 1 tsk. salt • 1 tsk. spidskommen, stødt **Tomater med rasp:** 8 blommetomater, skåret i halve • 2 dl frisk basilikum, finthakket • 100 g rasp • 25 g friskrevet parmesan • 1 fed hvidløg, finthakket • salt • sort peber, friskkværnet

I KØKKENET

1. Udblød røgflisen i vand i 30 min. Hæld derefter vandet fra..
2. Bland alle ingredienserne til rubben i en lille skål.
3. Skær et gittermønster i fedtsiden af hver lammerack. Drys begge sider af lammerackene jævnt med rubben. Pak dem ind i

4. husholdningsfilm, og lad dem trække i 2 timer.
4. Læg bagepapir på en bageplade. Læg tomaterne på papiret med skærefladen opad. Bland ingredienserne til basilikumrasp, herunder ¼ tsk. salt og ¼ tsk. peber, og fordel raspen jævnt på tomaterne.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, 175-230 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Grill de to lammeracks over direkte varme med bensiden nedad i 5 min. med låget lukket. Vend dem en enkelt gang undervejs.
3. Tag dem af grillen.
4. Læg den udblødte røgflis i røgboksen eller drys den over kullene/briketterne. Luk låget og vent til røgen begynder at ulme. Grill de to lammeracks, ved indirekte varme til de er har en kernetemperatur på 56 °C (12 min. giver rødt kød).
5. Tag dem af grillen, og lad dem hvile, mens du griller tomaterne.
6. Stil grillbakken med tomaterne på grillen ved indirekte varme, og grill tomaterne i 15-20 min., til raspen har suget saften til sig og er blevet blød.
7. Tag dem af grillen.
8. Skær hvert lammerack i fire stykker, og smag til med salt og peber. Server dem lune med tomaterne til.



*Back to the
1950's*



MEDISTER

med BBQ- sauce

6 PERSONER

FORBEREDELSE: 10 min.

TILBEREDNING: 25 min.

SAMLET TID: 35 min.

GRILLMETODE: Direkte varme

SVÆRHEDSGRAD: Nem

GRILLTEMPERATUR: 175 °C

KERNETEMPERATUR: 80 °C

UDSTYR: Grillspyd (metal)

INGREDIENSER

800 g -1 kg medisterpølse • 1 flaske BBQ-sauce

I KØKKENET

1. Rul medisterpølsen sammen til en tæt spiral.
2. Sæt et spyd tværs igennem enden på den ene led og et spyd på den anden led, så de krydser hinanden igennem. Du har således 2 "håndtag" på samme side.
3. Pensl medisteren med et lag BBQ sauce og prik huller, så saften kan løbe fra.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, ca. 175 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Læg medisterpølsen på risten. Grill medisterpølsen ca. 8-10 min. på hver side.





*Back to the
1950's*

LANGTIDSGRILLET PULLED DUCK

i GBS gryde

6 PERSONER

FORBEREDELSE: 15 min.

TILBEREDNING: 6 timer

SAMLET TID: 5-6 timer og 15 min.

GRILLMETODE: Indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Nem

GRILLTEMPERATUR: 110 °C

KERNETEMPERATUR: 90 °C

UDSTYR: Stegegryde til GBS, stegetermometer

INGREDIENSER

1 and å 2400 g • 2 porrer i skiver • 2 æbler i tern • 2 fed hvidløg, hakket • 2 appelsiner (saften) **Dadelpasta:** 50 g dadler • 2 fed hvidløg • 1 spsk. friskkværnet peber • 1 spsk. havsalt • 1 frisk rød chili • 3 tsk. allehånde

I KØKKENET

1. Rengør og rens anden.
2. Blend alle ingredienserne til dadelpasta.
3. Gnid anden med pastaen over det hele.
4. Læg alle grøntsager og frugter i bunden af GBS-gryden og læg anden ovenpå. Hæld appelsinsaft over.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 110 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Sæt gryden i GBS-risten og grill anden i ca. 5-6 timer, afhængig af størrelsen.
3. Tag gryden af grillen, når anden har en kernetemperatur på 90 grader.
4. Træk kødet af anden og server kødet varmt.





*Back to the
1950's*

LANGTIDSGRILLET PULLED DUCK

i GBS gryde

6 PERSONER

FORBEREDELSE: 15 min.

TILBEREDNING: 6 timer **SAMLET**

SAMLET TID: 5-6 timer og 15 min.

GRILLMETODE: Indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Nem

GRILLTEMPERATUR: 110 °C

KERNETEMPERATUR: 90 °C

UDSTYR: Stegegryde til GBS, stegetermometer

INGREDIENSER

1 and å 2400 g • 2 porrer i skiver • 2 æbler i tern • 2 fed hvidløg, hakket • 2 appelsiner (saften) **Dadelpasta:** 50 g dadler • 2 fed hvidløg • 1 spsk. friskkværnet peber • 1 spsk. havsalt • 1 frisk rød chili • 3 tsk. allehånde

I KØKKENET

1. Rengør og rens anden.
2. Blend alle ingredienserne til dadelpasta.
3. Gnid anden med pastaen over det hele.
4. Læg alle grøntsager og frugter i bunden af GBS-gryden og læg anden ovenpå. Hæld appelsinsaft over.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 110 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Sæt gryden i GBS-risten og grill anden i ca. 5-6 timer, afhængig af størrelsen.
3. Tag gryden af grillen, når anden har en kernetemperatur på 90 grader.
4. Træk kødet af anden og server kødet varmt.





*Back to the
1950's*

PULLED CHICKEN

6 PERSONER

FORBEREDELSE: 15 min.

TILBEREDNING: 3 timer

SAMLET TID: 3 timer og 15 min. min.

GRILLMETODE: Indirekte/røgning

SVÆRHEDSGRAD: Middel **GRILLTEMPERATUR:**

110 °C **KERNETEMPERATUR:** 80 °C

UDSTYR: 2 håndfulde røgflis (æbletræ), stegetermometer

INGREDIENSER

2 hele kyllinger **Rub:** 2 spsk. groft salt • 3 spsk. sød paprika • 2 tsk. hvidløgpulver
• 2 tsk. løgpulver • 2 tsk. timian • 2 tsk. oregano • 2 tsk. sort peber • 1 tsk. hvid peber
• 1/2 tsk. cayennepeber

I KØKKENET

1. Bland alle tørre dele til rubben. Fordel rubben på alle sider af kyllingen.
2. Lad kyllingerne trække på køl ca. 2 timer.
3. Udblød røgflisen i vand i minimum 30 min.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 110 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/4 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Læg de udblødte røgflis på briketterne eller i røgboksen, og placer kyllingerne på grillristen. Påfyld løbende mere flis.
3. Tag kyllingerne af grillen efter ca. 3 timer – eller når kernetemperaturen er 80 grader.
4. Lad kyllingerne hvile i 15-30 min. og træk derefter kødet af kyllingen.

TIP

For at holde grilltemperaturen stabilt på 110 grader kan du sætte en foliebakke med vand i grillen. Du kan også tilberede pulled chicken på smokeren, som har et indbygget vandkar. Server kyllingen i en burgerbolle med coleslaw og BBQ sauce.



*Back to the
1950's*



TIP

Brug evt. andet kød
til retten

RISOTTO

med grillede rejer og asparges

6-8 PERSONER

FORBEREDELSE: 20 min.

TILBEREDNING: 6-8 min. + 30-40 min.

SAMLET TID: 70 min.

GRILLMETODE: Direkte/indirekte

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 175-225 °C

KERNETEMPERATUR:

UDSTYR: Wok, gryde

INGREDIENSER

450g grønne asparges • ekstra jomfruolivenolie • flagesalt • 18 kæmperejer, uden skal og rensede • 1 spsk. friskpresset citronsaft **Risotto:** 1 l saltfattig kyllinge- bouillon • 3 spsk. usaltet smør • 2 spsk. ekstra jomfru-olivenolie • 1 dl finthakket løg • 1 tsk. flagesalt • 5 dl risottoris • 1 ¼ dl tør hvidvin • 1 dl (ca. 60 g) friskrevet parmesan • 1 spsk. fintrevet usprøjtet citronskal • ½ dl friskpresset citronsaft • 2 spsk. finthakket bredbladet persille • 1 spsk. finthakkede friske mynteblade • friskkværnet sort peber

I KØKKENET

1. Knæk de træede ender af aspargeserne, og kasser dem.
2. Læg aspargeserne på en tallerken, dryp dem med olie, og vend dem rundt, så de bliver dækket af olie på alle sider. Krydr med salt.

Læg rejerne på en anden tallerken, pensl dem med olie, og krydr let med salt.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, 175 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/2 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Grill aspargeserne i 6- 8 min., indtil de har grillstreger. Vend dem jævnlgt. Grill samtidig rejerne i 3 -5 min., indtil de er faste og er hvide hele vejen igennem. Vend dem en enkelt gang undervejs. Tag asparges og rejer af grillen, når de er færdige, og læg rejerne i en mellemstor skål og hæld citron over.

3. Smelt 2 spsk. smør i en wok ved indirekte varme ca. 180 grader. Tilsæt løg og 1 tsk. salt, og sauter løgene i 3-4 min., indtil de er bløde men ikke har taget farve. Tilsæt risene, og steg i ca. 2 min., indtil de er dækket af smør og netop halvgennemsigtige. Rør ofte. Tilsæt vin, og rør i 1 min., indtil den er fordampet. Tilsæt bouillon en lidt af gangen, og lad det simre, indtil risene har opsuget næsten al væden (ca. 30 min.). Tilsæt rejer og asparges og varm dem med i risottoen i ca. 5 min.





*Back to the
1950's*

RØGET CHILIGRYDE

med braiseret oksekød

6 PERSONER

TIP

Hvis du godt kan lide bønner i din chiligrøde, kan du tilsætte 2-3 dåser

FORBEREDELSE: 30 min.

TILBEREDNING: 2 timer

SAMLET TID: 2 timer og 30 min.

GRILLMETODE: Indirekte/direkte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 230-280 °C

KERNETEMPERATUR: 60 °C

UDSTYR: Stegegryde (GBS), 4 røgchunks

INGREDIENSER

2 stykker udbenet oksekam á ca. 900 g • 3 spsk. ekstra-jomfruolivenolie, delt i to • havsalt • sort peber, frisk-kværnet • 2 løg, groft hakkede • 2 peberfrugter, 1 grøn og 1 rød, skåret i tern på 1 cm • 4 fed hvidløg, finthakkede • 1 serranochili eller anden mediumstærk chili, rensat og finthakket • 4 dl sød chili • 2 tsk. tørret oregano • 2 tsk. stødt spidskommen • 2 dåser groft hakkede tomater (à 400 g) • 1 flaske (33 cl) mørk øl

I KØKKENET

1. Skær de to stykker tykkam over på midten. Pensl dem let med olien, og drys dem jævnt med 1 ½ tsk. salt og ¾ tsk. peber. Lad dem trække ved stuetemperatur i 15-30 min.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til indirekte varme, 230-280 grader. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/1 grillstarter med tændte Weber-briketter.
2. Læg røgchunks på risten eller hvis du bruger en kuglegrill: ovenpå kullene. Luk låget på grillen. Læg kødet på risten ved direkte varme, når røgen begynder at ulme og røg kødet i ca. 6 min, til de er brunet jævnt. Vend dem en enkelt gang undervejs.
3. Flyt kødet over på indirekte varme.
4. Sæt stegegryden i GBS-risten. Hæld de resterende 2 spsk. olie deri. Tilsæt

peberfrugter, hvidløg og chili. Steg grøntsagerne i 8-10 min. ved direkte varme rør i gryden af og til undervejs. Tilsæt sød chili, oregano og spidskommen, og rør grundigt. Rør dåsetomater og øl i. Læg tykkam-stykkerne ned i gryden og læg grydelåget på.

5. Lad retten simre ved indirekte varme i ca. 2 timer.
6. Tag wokken af grillen. Skum det fedt af, der har samlet sig på overfladen.
7. Del kødet i mundrette stykker ved hjælp af to gafler. Smag til med salt og peber. Servér chiligrøden varm.



*Back to the
1950's*



TIP

Brug evt. blommer istedet
for brombær

RYGEOST

med knækbrød & kompot

4 PERSONER

FORBEREDELSE: 2 døgn + 20 min.

TILBEREDNING: 40 min.

GRILLMETODE: Direkte/indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 180 °C

KERNETEMPERATUR: -

UDSTYR: Sigte, stegepande (GBS), pizzasten m.
bage-plade, røgboks, 1 håndfuld røgflis, evt. grillbakke

INGREDIENSER

Rygeost: 1 liter skummetmælk • 1 dl kærnemælk • ½ tsk groft salt • 1 tsk. kommen Bærkompot: 100 g brombær

Bærkompot: 100 g blåbær • frisk estragon efter smag • 2 spsk. brun farin • 1 dl portvin **Knækbrød:** 11 dl sesam
• 1 dl hørfrø • 1 dl græskarkerner • 1 dl havregryn • 1 dl hvedemel • 1 dl neutral olie • 2 dl groft mel (evt. spelt)
• flagesalt

I KØKKENET

Rygeost

1. Udblød røgflisen i vand i minimum 30 min. inden brug. 2 døgn før.

2 døgn før

Bland skummetmælk og kærnemælk i en skål. Stil skålen tildækket ved stuetemperatur i ca. 1 døgn.

1 døgn før

Læg et klæde i bunden af en rustfri trådsigte (ca. 20 cm i diameter). Anbring trådsigten på kanten af en skål. Læg forsigtigt den stivnede ostemasse og salt lagvis i sigten. Lad osten stå tildækket i køleskabet i ca. 1 døgn. Vend osten ud på en grillbakke.

Bærkompot

1. Skyl bær og estragon, og hak estragonen fint.

Knækbrød

1. Bland alle ingredienserne til knækbrød sammen. Ælt grundigt.
2. Læg bagepapir på bagepladen, og læg dejen herpå. Placer et stykke bagepapir oven på dejen, og rul den tyndt ud med en kagerulle. Fjern det øverste bagepapir, og skær knækbrødene ud i ønskede form.
3. Drys med flagesalt.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/1 grillstarter med tændte Weber-briketter.

2. Sæt støbejernspanden i GBS-risten. Hæld brun farin på, og lad den smelte. Tilsæt bær – og evt. portvin. Kompotten skal nu simre i ca. 10 min. Drys hakket estragon over efter smag. Tag panden af, og lad kompotten køle ned.
3. Klargør grillen til indirekte varme.
4. Læg pizzastenen på risten, og forvarm pizzastenen. Læg bagepladen med knækbrødene på stenen. Bag knækbrødene under låg i ca. 20 min. – eller indtil de er gyldne. Tag dem af, og lad dem køle af.
5. Læg den udblødte røgflis i røgboksen eller over briketterne. Læg låget på grillen, og vent 10 min. på at der dannes røg.
6. Læg grillbakken med osten på grillristen ved indirekte varme. Røg osten i ca. 10 min. Tag osten af og servér med kompot og hjemmebagte knækbrød.





*Back to the
1950's*

FULDKORNSPIZZA

med oksekød og æg

2-4 PERSONER

TIP

Server med lidt spinatblade og hvidløgsolie på toppen.

FORBEREDELSE: 2,5 time inkl. hævnning

TILBEREDNING: 10-15 min.

SAMLET TID: ca. 3 timer

GRILLMETODE: Direkte

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 250 °C

KERNETEMPERATUR: -

UDSTYR: GBS Pizzasten

INGREDIENSER

Pizzadej: 1,5 dl lunken vand • 1/4 pakke gær • 1,5 spsk. olie • 4 dl mel (grov pizzamel) • 1 dl durummel • 1 tsk. salt **Fyld:** 200 gram hakket oksekød • 1-2 dl tomatsoauce • 2 æg • revet ost til toppen • lidt friske spinatblade

I KØKKENET

1. Opløs gær i vandet i en skål. Tilsæt olie, mel og salt. Mel skal i lidt efter lidt, til det har den rette konsistens. Ælt et par minutter. Dejen skal være fast, så den kan rulles ud. Stil dejen til hævnning i ca. 1-2 timer. Form to boller og rul dem ud på durummel. Smør tomatsoauce på og drys med revet ost og rått oksekød i små kugler. Læg den første pizza på pizzastenen evt. med en pizzaspade drysset med durummel. Slå æggene ud og hæld dem i to glas, så de nemt kan hældes på pizzaen.

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, 250 °C. Til en 57 cm kuglegrill skal der bruges 1/1 grillstarter tændte Weber-briketter. Sæt pizzastenen i GBS-risten og lad den varme op i ca. 5 min. Bag pizzaen i ca. 4 min. og hæld forsigtigt æggene på pizzaen. Bag den i yderligere i ca. 5-8 min. Fortsæt med at bage pizza nummer to på samme måde.



*Back to the
1950's*



TIP

Tilsæt evt. mere væske undervejs afhængig af, hvor godt brødet suger væsken.

STUFFING

til andesteg

4 PERSONER

FORBEREDELSE: 20 min.

TILBEREDNING: 20 min.

SAMLET TID: 40 min.

GRILLMETODE: Direkte varme

SVÆRHEDSGRAD: Nem

GRILLTEMPERATUR: 180 °C

KERNETEMPERATUR: -

UDSTYR: Wok-sæt (Gourmet BBQ System)

INGREDIENSER

100 g bacontern • 100 g løg • 3 æbler • 200 g svesker • 10 g frisk timian 1 appelsin • 3 dl hønsebouillon • 200 g toastbrød • salt • peber

I KØKKENET

1. Hak løg, æbler, og toastbrød i tern

VED GRILLEN

1. Klargør grillen til direkte varme, ca. 180 grader. Hvis du griller på en kulgrill, skal du anvende det, der svarer til lidt under en halvt fyldt grillstarter med tændte Weber-Briketter.
2. Sæt wokken i GBS-grillristen, og lad den forvarme i 5-10 min.
3. Tilsæt baconkødet og steg det indtil det er gyldent.
4. Tilsæt løg og steg dem, indtil de er bløde.
5. Tilsæt æble og svesker og steg indtil, æblerne er møre.
6. Tilsæt hønsebouillon og lad det simre et par min.
7. Tilsæt toastbrød og smag til med salt og peber.
8. Tag stuffingen af grillen, når den har en grødlignende konsistens, og stil den til afkøling.



*Back to the
1950's*



ANDESTEG

med stuffing

4 PERSONER

FORBEREDELSE: 30 min.

TILBEREDNING: 2 timer.

SAMLET TID: 2,5 time

GRILLMETODE: Indirekte varme

SVÆRHEDSGRAD: Middel

GRILLTEMPERATUR: 160 °C

KERNETEMPERATUR: 70-75 °C

UDSTYR: Stegholder, Drypbakke,
Stegetermometer

INGREDIENSER

1 and á ca. 3,5 kg • 4 spsk. olie • salt • peber • 500 g stuffing (se separat opskrift)

I KØKKENET

1. Rens anden grundigt indvendigt og udvendigt.
2. Smør anden med olie og krydr med salt og peber.
3. Fyld anden med stuffing og luk den med kødnåle eller kødsnor.
4. Placer anden i stegholderen.

I KØKKENET

1. Klargør grillen til indirekte varme, ca. 160 grader. Til en kulgrill skal der bruges en 1/3 grillstarter med tændte Weber-Briketter.
2. Forvarm grillen i 10-15 min.
3. Sæt stegholderen med anden på risten ved indirekte varme med en drypbakke under. Fyldt 2 cm vand i drypbakken.
4. Luk låget og grill anden, indtil den rammer den ønskede kernetemperatur. Grilltiden vil ca. være 50 min. pr. kilo kød.

Lad anden hvile mindst 30 min.
inden den skæres ud.

