



DK-ØKO-100
Dansk Jordbrug

Tilberedning grill

Grill - bøffer (direkte varme)

1. Sørg altid for at grillen er ordentlig gennemvarm.
2. Aftør eventuelt kødet for kødsaft med lidt køkkenrulle inden grillningen.
3. Hvis der er fedtkant på bøffen, skal den altid rides sammen med den underliggende sene, derved holder bøffen bedre sin form under tilberedning og bliver mere ens stegt.
4. Pensl eventuelt kødet med lidt olie inden stegning, det forhindrer at kødet hænger fast.
5. Vend bøffen 1-3 gange - det fremmer mere stegeskorpe og derved mere smag.
6. Lad altid kødet hvile ca. samme tid som det tilberedes - derved bliver det mere saftigt.

Grill - stege (indirekte varme)

1. Sørg altid for at grillen er ordentlig gennemvarm.
2. Bind eventuelt kødstykket med bomuldssnor eller lignende, for at få et mere ensartet stykke kød.
3. Stil eventuelt en alubakke under kødet, til at opsamle fedt - derved går der ikke "ild i gløderne".
4. Steg kødet ved jævn varme. Ved for høj varme bliver kødet nemt sort og brændt i skorpen.
5. Brug stegetermometer og få et bedre resultat.
6. Lad altid kødet hvile ca. samme tid som det tilberedes - derved bliver det mere saftigt.

Grilltips for gasgrill med låg:

For at fremme en trækulssmag, kan man eventuelt hælde lidt rygesavsmuld i en lille alubakke og lad ryge med ved siden af kødet under stegningen...

7. Hold kødet varmt. Brug eventuelt en termokasse eller pak stegen ind i alufolie og tykke viskestykker.

8. Ved udskæring: skær altid på tværs af kødårene - det gør kødet mere mørt og fint.

Grill - hakkekød (direkte varme)

1. Sørg altid for at grillen er ordentlig gennemvarm.
2. For at fremme smagen kan man eventuelt blande kødet med krydderurter, krydderier eller revne grøntsager inden grillningen.
3. Lad eventuelt kødet trække 1-2 timer med krydderierne inden grillningen, det giver en mere intens smag.
4. Hvis kødet er meget magert, er der en risiko for, at det bliver tørt og kedeligt. Kødet må gerne indeholde helt op til ca. 12% fedt, og hvis man desuden tilsætter revne grøntsager, fremmer det smagen og holder på saften.
5. Form eventuelt hakkekødet til tournedos, medaljoner eller tynde minutsteaks.
6. Ombind eventuelt med tynde skiver bacon, lufttørret skinke eller spæk, det holder på formen.
7. Lad altid kødet hvile ca. samme tid som det tilberedes - derved bliver det mere saftigt.