

Svinegodt.dk

Flæskesteg

med klassisk tilbehør



Flæskesteg af svinekam med sprød svær og traditionelt tilbehør

Tilberedningstid: 1¾ time
Beregnet til: Hovedret til 6 personer

Det skal du bruge

1,2-1,5 kg svinekam uden ben
1-1½ spsk groft salt
evt. 2-3 laurbærblade

Flæskestegssauce

4-6 dl sky fra flæskestegen, bouillon,
fond, vin eller sky fra stegeben
2 spsk hvedemel eller 3 spsk majsstivelse
salt og peber
evt. kulør

Gammeldags rødkål

1 lille rødkål, ca. 1 kg
25 g smør
1 dl eddike
2 dl sød ribssaft
1-3 spsk sukker

Brunede kartofler

¾ kg små kartofler
5 spsk sukker
2 spsk smør

Tilbehør

Evt. kogte kartofler



danish meat association

Bed slagteren skære stegen af det stykke af kammen, som går fra mørbradenden og op til 5. ribben - uden mørbradklods.

Rids sværen helt ned til kødet med ½ cms mellemrum - men undgå at ridse i selve kødet.
Har slagteren ridset stegen, så gå den efter. Nogle gange er ridsningen ikke dyb nok - især ikke i siderne.
Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene.
Stik laurbærblade ned mellem sværene eller læg dem under kødet.

Læg stegen på en rist i en lille bradepande, så sværen ligger så lige som muligt.
Læg sammenkrøllet stanniøl eller et stykke skrællet kartoffel under stegen, hvor den er tyndest, for at få sværen til at ligge helt vandret. Hæld ½ l vand i bradepanden og sæt stegen midt i en kold ovn.
Tænd ovnen på 200 grader og lad stegen stå i ca. 1¼ - 1½ time.

Sådan bliver kødet saftigt og sværen sprød: Stik et stegetermometer ind midt i kødet.
Mærk om sværen er sprød, når centrumtemperaturen er 55 grader.

Hvis sværen er sprød: Fortsæt stegningen ved 200 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader.
Hvis sværen ikke er sprød: Skru ovnen op på 250 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader.
Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk.
Tag stegen ud af ovnen. Brug skyen til sauce - se opskriften på flæskestegssauce.

Flæskestegssauce

Si skyen op i en gryde, lad den stå et øjeblik og skum så overfladen fri for fedt. Supplér evt. skyen med bouillon, fond eller vin. Ryst vand og hvedemel fri for klumper i en melryster eller udrør majsstivelse i vand.

Kog skyen og tilsæt jævningen i en tynd stråle under konstant omrøring. Sauce skal herefter koge ca. 5 minutter, hvis der er brugt mel og 3 minutter, hvis der er brugt majsstivelse. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. kulør.

Gammeldags rødkål

Snit kålen fint og svits den i smør i en gryde. Tilsæt eddike når kålen er faldet lidt sammen.
Kog ved kraftig varme nogle minutter uden låg. Tilsæt ribssaft og 1 tsk salt og læg låg på gryden.
Kog kålen ved svag varme i ca. 1 time. Smag til med sukker og evt. mere salt.

Brunede kartofler

Kog kartoflerne og pil dem evt. dagen i forvejen. Hæld varmt vand over kolde kartofler og lad dem stå i 5-10 minutter. Hæld vandet fra. Smelt sukkeret på panden til det er lysebrunt.
Tilsæt smør og derefter kartoflerne. Skru evt. ned for varmen så karamellen ikke bliver for mørk.
Bliver der skruet for meget ned, bliver karamellen stiv og vil ikke sætte sig på kartoflerne.
Vend forsigtigt kartoflerne hele tiden til de bliver pænt lysebrune over det hele.