

Sådan laver du din flæske- eller ribbenssteg

Ingredienser

- 1300 gram ribbensteg eller kamsteg
- Kogende vand
- Salt, almindeligt fint
- 3 Laurbærblade, tørrede
- Hele nelliker
- Peberkorn, sorte
- Frisk timian

Sådan gør du

Tænd ovnen på 200 grader (varmluft).

Undersøg, om sværene er ridset tilstrækkeligt over det hele. Hvis de ikke er skåret helt igennem, skal du gøre det. Brug de eksisterende snit som guideline. Du skal ikke snitte helt ned i kødet. Og har slagteren allerede snittet ned i kødet, får vi ikke sprøde svær der 😊

Kom godt med salt på sværene (ikke voldsomt meget, men alligevel godt). Gnid let med fingrene henover sværene, så saltet finder vej ned i rillerne.

Læg stegen i midten af bradepanden med skindsiden nedad.

Hæld kogende vand i bradepanden, så sværene lige akkurat dækkes.

Sæt stegen midt i den forvarmede ovn og giv den 20 minutter.

Tag stegen ud af ovnen.

Vend stegen om, så skindsiden vender opad. Tag noget stanniol og krøl det ind under stegen i den side, hvor stegen skal løftes. Det er vigtigt, at oversiden er nogenlunde lige og jævn, så hele oversiden udsættes for den samme tilberedning. Det, der ofte går galt, er, at al saft og fedt fra sværene aldrig når op til overfladen og ud af sværene, og det giver bløde flæskesvær. Læg laurbærbladene ind under stegen og fordel nelliker, peberkorn og timiankviste rundt om. Mange stikker laurbærbladene ned mellem sværene, men dette er udelukkende for syns skyld og gør INTET for smagen! Når bladene ligger under flæskestegen, kommer de, sammen med de andre krydderier, til at koge i lagen, og det bliver til en skøn fond, vi kan bruge til sovs.

Sæt stegen tilbage i midten af ovnen ved 200 grader varmluft og lad den stege i halvanden time.

Tag flæskestegen ud af ovnen og lad den stå og hvile og trække i bradepanden i 15 - 20 minutter. Det er vigtigt at lade stegen hvile, inden du skærer den ud i skiver, så alt den gode saft ikke løber ud, så snart du begynder at skære i stegen. Du skal ikke være bange for, om din flæskesteg står og bliver kold imens - det gør den ikke!

Hvis det går helt galt, kan du koge olie op og hælde over de svær, som er blevet bløde. Så puffer de op!