

# Den sprødeste flæskesteg

8 personer

## 2 kg flæskesteg

- nakkekam (stegetid ca. 2 timer og 15min)

- kamsteg (stegetid ca. 1 time og 45min)

2 l vand

1-2 spsk groft salt eller havsalt

8-10 laurbærblade

15-20 nelliker (kan udelades)



**1)** Tilberedning: Indstil ovnen på 180 grader. Rids sværen med en kniv ned i fedtlaget men uden at ramme kødet, eller bed slagteren om at gøre det. Gå det dog altid efter og sikre dig, at ridset er kommet helt ud til kanten.

Drys godt med salt på hele stegen (her skal der ikke spares), og masser det godt ind i sværen og på stegens underside.

**2)** Kom stegen i en bradepande med sværen nedad. Stil stegen i den varme ovn, og hæld vandet i bradepanden. Giv stegen 30 minutter ved 180 grader.

**3)** Tag stegen ud, men lad bradepanden med vand stå i ovnen. Vend stegen om og læg den på en rist. Sværen skal ligge vandret, så hvis stegen er skæv eller mindre i den ene side, lægger du en lille kartoffel eller en pølse af sølvpapir under stegen, så den står jævnt. Fordel nu laurbærblade mellem hver anden eller tredje svær og evt. nelliker.

**4)** Sæt stegen tilbage i ovnen på risten placeret over bradepanden. Sværen skal være opad. Hæld evt. 1 liter ekstra vand i bradepanden samt lidt opskårne suppeurter som løg, timian og rodfrugter, hvis du vil give din fond lidt ekstra smag. Giv stegen en time og 45 min., hvis det er en nakkesteg eller 1 time og 15 min., hvis det er en kamsteg. Hold øje med at bradepanden ikke koger tør undervejs.

**5)** Når der er ti minutter tilbage af stegetiden, hælder du fonden fra bradepanden over i en skål. Den skal gemmes til sovs. Skru op for varmen til 200 grader, og hold godt øje med stegen i den resterende stegetid. Kernetemperaturen skal være 65 grader, hvis du bruger et stegetermometer.

**Tip:** Hvis sværen ikke virker helt sprød, sættes grillen på til sidst. Men det skal ske for åben ovndør, og med et vågent øje. Indenfor sekunder går sværen fra gyldenbrun til sort! Laurbærbladene vil under denne proces blive helt svædne, men dem fjerner man bare, inden stegen skæres ud.

**6)** Lad stegen hvile i 15-20 minutter, før den skæres ud.