



Danish Crown

# Opskriftsguide til lækkert grillkød

Bliv en vaskeægte grillmester  
med den korrekte kernetemperatur



# Ribeye på grill



Forberedelse  
40 MIN



Tilberedning  
25 MIN



Mad til  
4 PERSONER

Når grillen tændes er der få ting, der slår en perfekt grillet ribeye. Saftigt kød, sprød stegeskorpe og duften af sommer i luften. Rib-eye har en fedtmarmorering der smelter under tilberedning og giver kødet en dyb og fyldig smag.

## Ingredienser

- 2 stk øko Ribeye
- 4 spsk smagsneutral olie
- 2 spsk groft salt
- 2 spsk sort peber

## Husk

lidt ekstra salt på kødet ved servering

## Sådan gør du i køkkenet

- 1 Pensl kødet med smagsneutral olie.
- 2 Krydr grundigt med salt og peber.
- 3 Lad kødet hvile mens grillen klargøres.

## Sådan gør du ved grillen

- 1 Klargør grillen ved direkte varme.
- 2 Forvarm grillen 10-15 min. Børst grillristen ren.
- 3 Sæt kødet på direkte varme og lad det grille. Vendes ofte for at undgå flammer.
- 4 Når kødet har en ensartet og flot skorpe flyttes det til indirekte varme.
- 5 Lad kødet grille indtil det rammer en kernetemperatur på 52 grader.
- 6 Tag kødet af grillen og lad det hvile utildækket i 10 minutter.
- 7 Skær kødet ud i 5 mm. tykke skiver ved servering.

# Oksemørbrad på grill



Forberedelse  
1 TIME



Tilberedning  
25 MIN



Mad til  
4 PERSONER

Oksemørbrad har en fin fiberstruktur og kan opnå en ekstrem mørhed ved korrekt tilberedning. Grilles mørbrad korrekt bevares saftigheden og kødet får en let, velsmagende stegeskorpe. Grill nænsomt, så kødet forbliver saftigt og nyd på en lun sommeraften.

## Ingredienser

- 1,5 kg oksemørbrad
- 2 spsk. smagsneutral olie, til at smøre kødet
- 2 spsk. groft salt
- 2 spsk. sort peber

### Tip

Oksemørbraden grilles efter reverse sear-metoden: Du starter på grillens indirekte varme, hvor kødet stille og roligt kommer op i temperatur, før du giver det en kort, varm tur over direkte varme til sidst.

## Sådan gør du i køkkenet

- 1 Fjern sølvhinden med en skarp kniv.
- 2 Vend kødet i olien, så hænger krydringen bedre fast.
- 3 Krydr kødet med salt og peber.
- 4 Lad kødet hvile i 20 min. Klargør grillen.

## Sådan gør du ved grillen

- 1 Klargør grillen til indirekte varme.
- 2 Forvarm grillen 10-15 min. Børst grillristen ren.
- 3 Sæt kødet på indirekte varme og luk låget.
- 4 Lad kødet grille indtil det rammer en kernetemperatur på 50 grader.
- 5 Tag kødet af grillen. Skal hvile 20 min.
- 6 Giv kødet stegeskorpe på direkte varme – et par minutter i alt.
- 7 Vend kødet ofte for at undgå flammer.
- 8 Tag kødet af grillen når det når ønsket sluttemperatur (Anbefaling: 55 grader).
- 9 Oksemørbraden er nu klar til servering.





# Kalveculotte på grill



Forberedelse  
1 TIME



Tilberedning  
25 MIN



Mad til  
4 PERSONER

Varme gløder, intens grillsmag og saftigt kalvekød. Kalveculotte er en elegant ret til grillmenuen, du nok får lyst til at lave igen. Kalveculotte er enkel tilberedning med en smag der føles luksuriøs. God grill!

## Ingredienser

- 1 kg Kalveculotte
- 2 spsk. smagsneutral olie
- 2 spsk groft salt
- 2 spsk sort peber
- 2 fed hvidløg, pillet
- 1 stilk rosmarin

### Tip

Lad kødet hvile i ca. 20 min. for en bedre kødkvalitet. Du kan altid varme kødet lidt op inden servering.

## Sådan gør du i køkkenet

- 1 Blend ingredienserne til marinaden indtil den er ensartet.
- 2 Fjern eventuelle sener og rids fedtet.
- 3 Vend kødet i marinaden.
- 4 Lad kødet hvile i 20 min. Klargør grillen.

## Sådan gør du ved grillen

- 1 Klargør grillen til indirekte varme.
- 2 Forvarm grillen 10-15 min. Børst grillristen ren.
- 3 Sæt kødet på indirekte varme og luk låget.
- 4 Lad kødet grille indtil det rammer en kernetemperatur på 50 grader.
- 5 Tag kødet af grillen. Skal hvile 20 min.
- 6 Giv kødet stegeskorpe på direkte varme – få minutter på hver side.
- 7 Vend kødet ofte for at undgå flammer.
- 8 Tag kødet af grillen når det når ønsket sluttemperatur (Anbefaling: 55 grader).
- 9 Kalveculotten er nu klar til servering.

# Flanksteak på grill



Forberedelse  
35 MIN



Tilberedning  
25 MIN



Mad til  
4 PERSONER

Flanksteak er en klassiker på grillen – og så er den perfekt til marinerings tilberedning på grillen. En flot stegeskorpe og et saftigt resultat i en skive-skåret servering – så er du godt i mål med din flanksteak.

## Ingredienser

**400 g** Flanksteak af oksekød

**4 spsk.** smagsneutral olie

**2 spsk** groft salt

**2 spsk** sort peber

**2 fed** hvidløg, pillet og revet

**2 stilke** basilikum, hakket fint

## Tip

Mariner kødet i god tid og gerne natten over. Så får marinaden tid til at skabe smag og dybde i kødet.

## Sådan gør du i køkkenet

- 1** Kom olie, salt, peber, hvidløg og basilikum i en skål og vend grundigt. Sæt til side.
- 2** Fjern evt. hinder på kødet og rids et krydsmønster (max 1 mm. dybde) i kødet for at opnå mere overflade til marinaden
- 3** Krydr kødet med salt og peber.
- 4** Lad kødet hvile i 20 min. Klargør grillen.

## Sådan gør du ved grillen

- 1** Klargør grillen til direkte varme.
- 2** Forvarm grillen 10-15 min. Børst grillristen ren.
- 3** Sæt kødet på direkte varme. Vend kødet ofte for at undgå flammer.
- 4** Lad kødet grille indtil det rammer en kernetemperatur på 52-55 grader.
- 5** Tag kødet af grillen og lad det hvile utildækket i 10 min.
- 6** Skær kødet ud i 3 mm. tykke skiver på tværs af fibrene i kødet.
- 7** Flanksteaken er nu klar til servering.





# Roastbeef på grill



Forberedelse  
**1 TIME**



Tilberedning  
**25 MIN**



Mad til  
**4 PERSONER**

Duften af grillet roastbeef og lune solstråler er en fantastisk kombination. Med roastbeef er der garanti for både fyldig og perfekt afbalanceret smag. Roastbeef på grill er en ægte klassiker når smag og håndværk går hånd i hånd.

## Ingredienser

- 1,5 kg** roastbeef
- 2 spsk.** neutral olie, til at smøre kødet
- 2 spsk** groft salt
- 2 spsk** sort peber

### Tip

Salt kødet lidt ekstra umiddelbart inden servering

## Sådan gør du i køkkenet

- 1** Fjern først hinder med en skarp kniv.
- 2** Vend kødet i olien, så hænger krydringen bedre fast.
- 3** Krydr kødet med salt og peber .
- 4** Lad kødet hvile i 20 min. Klargør grillen.

## Sådan gør du ved grillen

- 1** Klargør grillen til indirekte varme.
- 2** Forvarm grillen 10-15 min. Børst grillristen ren.
- 3** Sæt kødet på indirekte varme og luk låget.
- 4** Lad kødet grille indtil det rammer en kernetemperatur på 54 grader.
- 5** Tag kødet af grillen. Skal hvile 20 min.
- 6** Giv kødet stegeskorpe på direkte varme.
- 7** Vend kødet ofte for at undgå flammer.
- 8** Tag kødet af grillen når det når ønsket sluttemperatur (55-57 grader).
- 9** Roastbeefen er nu klar til servering.

# Oksefilet på grill



Forberedelse  
1 TIME



Tilberedning  
25 MIN



Mad til  
4 PERSONER

Saftig, rosa midte og en sprød, gylden skorpe. Grillet oksefilet giver dig begge dele. Perfekt til gæster og særlige anledninger – eller bare når din grillaften skal være noget særligt.

## Ingredienser

- 1 stk oksefilet
- 2 spsk. smagsneutral olie, til at smøre kødet
- 2 spsk. groft salt
- 2 spsk. sort peber
- 1 spsk. hvidløg, granuleret

### Tip

Salt kødet lidt ekstra ved servering.

## Sådan gør du i køkkenet

- 1 Fjern eventuelle sener og rids fedtet.
- 2 Del oksefileten i to cylinderformede stege på den lange led.
- 3 Vend kødet i olien, så hænger krydringen bedre fast på stegen.
- 4 Krydr kødet med salt og peber.
- 5 Lad kødet hvile i 20 min. Klargør grillen.

## Sådan gør du ved grillen

- 1 Klargør grillen til indirekte varme.
- 2 Forvarm grillen 10-15 min. Børst grillristen ren.
- 3 Sæt kødet på indirekte varme og luk låget.
- 4 Lad kødet grille indtil det rammer en kernetemperatur på 50 grader.
- 5 Tag kødet af grillen. Skal hvile i 20 min.
- 6 Giv kødet stegeskorpe på direkte varme - cirka et minut på hver side.
- 7 Vend kødet ofte for at undgå flammer.
- 8 Tag kødet af grillen når det når ønsket sluttemperatur.
- 9 Flanksteaken er nu klar til servering.



# 4 Tips til grill

Forvarm din grill 10-15 min  
for et bedre grillresultat

---

Rengør din grill efter du  
har forvarmet den

---

Mål kernetemperaturen  
i midten af stegen

---

Lad kødet hvile efter tilberedning.  
Kødet bliver ikke koldt, men steger  
videre når du tager det af grillen.

Vi anbefaler en hviletid på minimum 20 minutter.

# Kernetemperatur

## – din genvej til perfekt tilberedt kød

Når du vil lykkes med en steg, en mørbrad, en kotelet eller en god bøf på pande eller grill, så er der én ting, der gør hele forskellen: kernetemperaturen.

Det lyder måske teknisk, men i virkeligheden er det den nemmeste måde at sikre, at kødet bliver præcis, som du vil have det – saftigt, mørt og fyldt med smag.

| Udskæring   | Rød     | Rosa    | Gennemstegt | Hviletid                 |
|-------------|---------|---------|-------------|--------------------------|
| Ribeye      | 50-55°C | 56-60°C | 62+°C       | 3-5 min                  |
| Culotte     |         | 52-58°C | 60+°C       | 10 min                   |
| Cuvette     | 54-56°C | 56-58°C |             | 20 min under viskestykke |
| Flanksteak  |         | 55-55°C |             | 10 min                   |
| Oksemørbrad | 53-55°C | 55-57°C |             | 15-20 min                |
| Oksefilet   | 50-52°C | 54-56°C |             | 10-15 min                |
| Roastbeef   |         | 54-57°C |             | 10-15 min                |