

Langtidsstegt and

Anden skylles indvendig med vand. Gnides med havsalt og sort peber indvendig og udvendig. Fyldes med cæbler og svesker, som er vendt med timian og laurbær. Forvarm ovnen til 130° med vand i en bradepande med rist. Læg anden med brystet nedad på risten. Steges i 4 timer, vendes herefter og steger yderligere 1,5 til 2 timer. Sørg for at der hele tiden er vand i bradepanden, og overhæld anden jævnlgt med stegeskyen. Efter ca. 6 timer skulle anden gerne være fin brun og sprød. Efterbrun/grill evt. ved 220° i ca. 5-10 minutter, hvis anden ikke er sprød nok.



Stegt kalkun

En kalkun på 4-5 kg. skylles indvendig med vand. Krydres med salt og krydderier både indvendig og udvendig. Fyld evt. kalkunen med cæbler og svesker. Man kan med fordel gnide hele kalkunen ind i smør, før den kommer i ovnen, eller lægge spæk på brystet. Steges 2 ½ time ved 180/200° i alm. Ovn.



Kan steges ved 180° i stegepose i cirka 2 timer.
Begynd i god tid — kalkunen har godt af at trække i 1 time indpakket i stanniol og håndklæder inden den skæres ud og nydes.

Stegt gås

Gåsen tilberedes som anden. Dog skal den steges 1/2 til 1 time mere
NB: Man kan med fordel stege fuglen tidligere på dagen, følg vores stegevejledning uden efterbruning. Lad fuglen hvile i minimum 1-2 timer, parter og anret den i et ildfast fad eller bradepande til opvarmning og efterbrun den ved 200° i 15-20 minutter.

Svinekam med svær

En svinekam på ca. 2,5-3,5 kg. gnides godt med salt og steges i ca. 2 1/2 time ved 180°. Kom vand i bradepanden og placer stegen med sværen nedad de første 20 minutter. Bradepanden skal placeres midt i den varme ovn. Lad stegen hvile 20-30 minutter inden udskæring.



NB: Du må ikke dække stegen til under hviletiden, så bliver sværen blød.

Nakkesteg

En nakkesteg på ca. 2,5 kg. uden ben gnides godt med salt og steges i ca. 2,5 time ved 180°. Kom vand i bradepanden og placer stegen med sværen nedad de første 20 minutter. Bradepanden skal placeres midt i den varme ovn. Lad stegen hvile 20-30 minutter inden udskæring.

NB: Du må ikke dække stegen til under hviletiden, så bliver sværen blød.

Ribbensteg

En ribbensteg på ca. 2 kg. gnides godt med salt og steges i ca. 2 timer og 15 minutter ved 180°. Kom vand i bradepanden og placer stegen med sværen nedad de første 20 minutter. Bradepanden skal placeres midt i den varme ovn. Lad stegen hvile 20-30 minutter inden udskæring.

NB: Du må ikke dække stegen til under hviletiden, så bliver sværen blød.

