

KALVESLAG MED LAKRIDS



KALVESLAG MED LAKRIDS

ANTAL PERSONER: 10-12
GRILLMETODE: Indirekte
OPTÆNDING: Kul: x Gas: x
GRILLTEMPERATUR: 180°-200° C
KERNETEMPERATUR: 65° C

UDSTYR: Morter, kødsnor, rotisseri
FORBEREDELSESTID: 24-48 timer
TILBEREDNINGSTID: 1 time
SVÆRHEDSGRAD: Middel

Fremgangsmåde

I KØKKENET:

KALVESLAG: Bland alle de tørre ingredienser godt sammen i en morter, kør rundt i et par min.

Gnid kalveslaget med i krydderblandingen, og læg kødet på køl i 24 til 48 timer.

Rul kødet til en roulade, og bind den stramt op med kødsnor. Sæt rullen på rotisserispyddet.

ÆBLE CHUTNEY:

Skær æblerne i grove tern behold skrællen på. Flæk vaniljestangen og skrab vaniljen ud.

VED GRILLEN:

KALVESLAG: Klargør grillen til indirekte, middelhøj varme. Sæt spyddet med kødet på rotisseriet, og lad det snurre i 3 til 4 timer, til kødet er mørt.

Tag det af grillen og lad det hvile i 30 til 40 minutter, før det skæres ud.

ÆBLE CHUTNEY: Klargør grillen til direkte lave varm. Sæt stegegryden på og hæld olien i. Stjerneanis og fennikel ristes af i nogle minutter. Æblerne tilsættes og ristes godt af i 5-10 min. Derefter tilsættes eddike, sukker og vanilje.

Kog æblerne til de er møre, og det meste af saften fra æblerne er kogt ind. Smag til med salt og peber.

Indgredienser

KALVESLAG:

- 3 KG KALVESLAG
- 3 SPSK. FIN LAKRIDS
- 2 SPSK. STØDT FENNIKEL
- 1 SPSK. HVIDLØGS PULVER
- 1 SPSK. SPIDSKOMMEN
- 2 SPSK. BRUN FARIN
- 1 TSK. CAYENNEPEBER
- 1 SPSK. CACAO
- 2 SPSK. SALT
- 1 SPSK. PEBER

ÆBLE CHUTNEY:

- ÆBLER RØD AROMA (10 STK.)
- 6 HELE STJERNE ANIS
- 1 VANILJE STANG
- EN SPISESKE FENNIKEL PULVER
- ÆBLE EDDIKE 3-4 DL
- 200 G BRUN FARIN
- OLIE
- SALT OG PEBER

