

Ingredienser:

1.200 – 1.600 g oksemørbrad

Marinade:

2 pilsnere (helst mørke f.eks. Carlsberg Dark)

2 spsk. Teriyaki marinade (Japansk soya)

2 spsk. Koldpresset rapsolie eller olivenolie

1 grofthakket løg

10 hele knuste peberkorn

2 laurbærblade

4 – 6 fed pressede hvidløg

Salt og peber

Tilberedning:

1. Bland alle ingredienser godt
2. Læg oksemørbraden i en skål, der slutter tæt og hæld marinaden over, stil det koldt i ca. 24 timer. Vend kødet et par gange undrevejs
3. Tryk mørbraden tør med køkkenrulle og krydr den med salt og peber.
4. Brun kødet godt på alle sider. Flyt kødet væk fra den stærke direkte varme til et sted med mere indirekte og svagere varme (kuglegrill)
Anvend gerne en Weber stegholder
5. Lad den grille i ca. 30 – 40 min. Når kødet er medium stegt, føles det fjedrende ved et let tommelfingertryk. Stegetiden afhænger mere af filetens tykkelse eller højde end af vægten.
6. Lad kødet "hvile" tildækket i ca. 15 min. før udskæring og servering

Ved brug af stegetermometer:

Stegetermometerets spyd stikkes ind til midten i den tykkeste del af stegen

Mediumstegt: kernetemperatur ca. 60°

Rosastegt: kernetemperatur ca. 62°

Gennemstegt: kernetemperatur ca. 68°

Tilbehør:

Kartoffelpakker til grill, samt bagte hvidløg eller hvad man selv foretrækker

Langtidsmarineret, grillstegt oksemørbrad

(4 – 6 personer)

