

# Stegning af hele stege i Weber kuglegrill

ved hjælp af stegetermometer

<b>Råvare: Kalve- og oksekød</b>	<b>varme i midten af kødet:</b>	<b>ca. stegetid:</b>
<b>Rød:</b> mørbrad, roastbeef, inderlår, entrecôte, filet, Culotte	58 - 60°	60 – 90 min. pr. kg
<b>Medium:</b> mørbrad, roastbeef, inderlår, entrecôte, filet, Culotte	60 - 65°	60 – 90 min. pr. kg
<b>Gennemstegt:</b> mørbrad, roastbeef, inderlår, entrecôte, filet, Culotte	65 - 70°	60 – 105 min. pr. kg

<b>Råvare: Svinekød</b>	<b>varme i midten af kødet:</b>	<b>ca. stegetid:</b>
<b>Flæskesteg:</b> af svinekam eller skinke	65°	90 min.
<b>Flæskesteg:</b> af nakkekam	75°	120 - 150 min.
<b>Nakkefilet</b>	75°	90 - 120 min.
<b>Skinkeculotte 750 g</b>	70°	60 min.
<b>Svinemørbrad</b>	70°	35 min.

<b>Råvare: Fisk</b>	<b>varme i midten af kødet:</b>	<b>ca. stegetid:</b>
Hel fisk med ben	55°	30 - 40 min.

Bemærk: Stegetider og grader er kun vejledende, og kan afhænge af forskellige faktorer