Ribbenssteg

2 1/2 - 3 timer før servering

ribbenssteg	1	1 Skær ben og brusk fra.
kogt vand	5 dl	2 Hæld over sværene.
		3 Hæld i bradepande.
		4 Sæt rist i bradepande.
		5 Sæt bradepande i ovn.
		6 Sæt ovn til 160°C.
		7 Gå svær efter med kniv.
groft salt		8 Gnid på og mellem svær.
laurbærblade		9 Sæt mellem svær.
		10 Gå videre når ovn er 160°C.
		11 Sæt steg på rist over bradepande.
		12 Steg 75 minutter ved 160°C.
		13 Hæld vand fra fad.
		14 Skru ovn op til 225°C.
		15 Steg videre i ovn 20 minutter.
		16 Tag ud af ovn, fjern laurbærblade.
		17 Hvis svær er bløde, overgrill.
		18 Sæt i slukket ovn, og luk den.
		19 Lad hvile 15-30 minutter i ovn.

Læg stegen så sværen er vandret med en svag bue opad i midten. Man kan lægge sammenkrøllet alufolie under for at få den til at ligge pænt.

Sværene skal nemt dele sig når man trækker dem fra side til side. Skær ekstra ridser hvis du synes de er skåret for bredt. Ridserne må ikke være skåret så dybt at de går ned i kødet.



Vandet man hælder fra, og ben og brusk man skærer fra, kan man komme i en gryde. Så kan man koge fond på det.

Ribbenssteg er en form for flæskesteg. Der findes fem slags: skinkesteg, kamsteg, bovsteg, nakkesteg og ribbenssteg.

🎄 Flæskesteg er en af de traditionelle juleretter i Danmark og det nordlige Tyskland. I mange hjem spiser man den juleaften med rødkål og brunede kartofler til.

Listet fra magerst til fedest: skinkesteg, kamsteg, bovsteg, nakkesteg og ribbenssteg. De kan alle stort set tilberedes som ribbenssteg, men ribbenssteg er den nemmeste at stege, fordi den er den fedeste.