

Helstegt pattegris fra A til Z

Torben Aagaard

8. august 2005

Til min 30 års fødselsdag havde jeg besluttet, at menuen skulle bestå af helstegt pattegris. Mine tidligere erfaringer med svinet rakte kun så langt som til fortæring, og derfor så jeg mig om på nettet efter inspiration til tilberedningen. Materialet var ikke overvældende, men det lykkedes at finde et par vejledninger, som gav mig en idé om hvorledes jeg skulle bære mig ad. Jeg fandt det dog mere frugtbart at udsørge de forskellige slagtere jeg var i kontakt med for at skaffe gris og udstyr. De ved hvad de snakker om, så det er bare med at spørge løs. Det er selvfølgelig en mulighed at hyre slagteren til at komme og lave det hele, men for det første forestiller jeg mig, uden at vide det, at det gør festen noget dyrere, og for det andet går man glip af glæden ved selv at grille svinet.

Efter min nu veloverståede manddomsprøve, har jeg besluttet at nedfælde mine erfaringer på skrift, således at andre, og ikke mindst mig selv, vil kunne få fremtidig glæde af det. Lad mig indrømme at jeg synes det er et stort stykke arbejde som tager tid, men det er hverken voldsomt kompliceret eller vanskeligt at få til at lykkes, og meget tilfredsstillende når det gør. Det er efter min vurdering meget svært at ødelægge grisen, hvis man bærer sig fornuftigt ad. Resultatet vil efter al sandsynlighed være ganske glimrende, og der er alt mulig grund til at diske op med en hel gris, hvis man skal holde stor fest.

Forberedelse

Grisen kan skaffes på forskellige måder. Det er sikkert muligt at få fat i en hos hvilken som helst slagter, men i mit tilfælde skete det gennem en af min søsters bekendte, hvis forældre er i besiddelse af en gård fuld af svin. De sørgede for at få grisen sendt på slagteri, hvilket skete 2-3 dage før jeg skulle bruge den. Jeg fik at vide at slagteren ville sørge for at salte grisen og knække den i ryggen, hvilket vist nok skal betyde at alle grisens rygsøjleled og ribbensled løsgøres. Dette er essentielt hvis grisen skal spændes op på en grill af den type som vi brugte (se figur 1). Saltningen er vigtig for smagens skyld.

Grillen blev lejet hos en slagter. Om man vælger en manuel eller en motoriseret betyder nok ikke noget for det færdige resultat. Hvis man har tid til selv at sidde og vende grisen hver 5.-10. minut, er en manuel sikkert udmærket og billig. Der findes også forskellige typer, men jeg har ingen erfaring med andre end den, som jeg selv brugte. Jeg valgte en motoriseret fordi jeg på dagen også havde andre gøremål, og ønskede at kunne lade grisen passe sig selv i op til 30 minutter af gangen.

Med hensyn til grisens størrelse kan det anbefales at spørge der hvor man skaffer den. Jeg trakterede 60-70 gæster, og brugte til det en gris på ca. 45 kg efter slagtning. Der var rigeligt til overs efter endt spisning, og efter min vurdering var der nok kød til at bispise måske 80 personer eller flere. Det afhænger selvfølgelig også af mængden af tilbehør. Vi havde en del. Som varmekilde brugte jeg grillbriketter, og i løbet af de 8 timer tilberedningen varede brugte jeg ca. 50 kg af mærket *Quick Glow*, hvilket var den mængde slagteren havde stillet mig i udsigt.



Figur 1: Grisen bindes fast til spyddet

I figur 1 ses hvordan grisen blev bundet fast til grillspyddet. Den blev lagt med ryggen nedad på de fire stænger, som på billedet løber parallelt med selve centerstangen, og ovenpå blev et gitter placeret som vist. Dette gitter blev ved hjælp af to bispændinger fæstnet til centerstangen, efter at den ene ende af gitteret var blevet ført gennem grisens mund. For yderligere at fæstne dette øvre gitter til det nedre, og fastgøre grisens fire lemmer, blev der anvendt en art ståltråd kaldet

sortglødet vindseltråd (se figur 2), som jeg fik med fra slagteren. Af en eller anden grund er det ikke en god idé at anvende almindelig ståltråd, om det er fordi det afgiver visse stoffer under opvarmning eller simpelthen ikke kan tåle den langvarige varmepåvirkning, ved jeg ikke.



Figur 2: Sortglødet vindseltråd bruges til fastspænding af grisen

Det er meget vigtigt at grisen er spændt godt fast, så der ikke er dele af den der kan arbejde sig fri under de mange rotationer. Det kan betale sig at være grundig før spyddet samt gris monteres på grillen, men når grillen startes viser det sig hurtigt om der er løse dele, og så kan det godt lade sig gøre at spænde efter med ekstra tråd. Under alle omstændigheder vil grisen med tiden skrumpes lidt under stegningen, og det vil sikkert blive nødvendigt at fastgøre den yderligere efter et par timer. Husk at have et par arbejdshandsker klar til at håndtere den nu ret varme opsætning.

Optænding og stegning

Mine efterretninger indikerede at tilberedningstiden for en gris af denne kaliber ville være ca. 7 timer. Spisningen var planlagt til kl. 17.30, og jeg ville derfor gerne have grisen over gløderne senest kl. ca. 10. Efter afhentning af svinet om morgenen kl. ca. 8.30, blev der brugt en times tid på at spænde det fast til spyddet. Samtidig begyndte jeg optænding af grillen. De kødfulde stykker øverst på grisens ben tager længst tid om at blive gennemstegt, mens grisens midterstykke hurtigere bliver færdigt. Af denne grund tændte jeg på anbefaling op med to bunker briketter á 10 kg under hver sin ende af grisen. Nederst i grillen blev der først lagt et ca. 5 cm tykt lag sand for så vidt muligt at forhindre varmetab gennem bunden. Den ophængte gris og de to bunker briketter ses på figur 3. I den fjerne af grillen på billedet befinder motoren som roterer svinet sig. Man kan evt. lave en tynd stribe af briketter mellem de to bunker, for at give grisens midterstykke lidt varme, men i praksis er der så meget strålingsvarme fra de to bunker at det ikke er strengt nødvendigt.

Jeg havde fået anbefalet at lave en marinade af: porter, olie, grøn peberfrugt, salt, peber og evt. andre krydderier. Jeg brugte to portere (á 0,33 L), 3-4 peber-



Figur 3: Der tændes op under grisen i to bunker briketter á 10 kg

frugter, 0,5-1 L olie samt rigeligt med salt og peber. Alt dette blev blendet sammen, og ca. en gang i timen smurte jeg det ud over hele grisen med en stor malerpensel. En halv times tid før grisen blev taget af grillen, rystede jeg en porter og sprøjtede den ud over grisen, hvilket skulle give sprød svær - dette lykkedes dog ikke over hele grisen. Måske porteren skal bruges længere tid før grisen tages af? Andre har forsøgt sig med Martini.

Højden af grisen skal justeres så den får nok varme. Slagtertricket er at holde hånden ind under grisen og vente tre sekunder, hvis ikke hånden inden da er blevet så varm, at man tvinges til at trække den til sig, så er der ikke varme nok på. Så må der enten bruges flere briketter eller grisen må sænkes. En anden meget vigtig ting at være opmærksom på, er at der skal være fuldstændig læ hvor grisen står. Varmen fra grillen bliver let båret væk af vinden, og resultatet er at grisen skal have meget længere tid, eller måske aldrig bliver færdig. Det blæste en del den dag vi grillede gris, og vi satte derfor flere læskærme op.

Det er ikke nødvendigt at lade grisen rotere uafbrudt hele dagen, man kan sagtens lade den stå og svede på en side af gangen med 5-10 minutter mellem vendinger. Men hvis der er varme nok på, kan den hurtigt blive svedet sort, og hvis man forlader den i længere tid, vil jeg anbefale at man tænder motoren.

Temperaturen i skinke og forende skal helst være oppe på 70 grader, og gerne over 75 grader, før grisen er helt færdig. Check dette med et stegetermometer. Jeg

registrerede aldrig mere end 65 grader i skinken, hvilket måske kan hænge sammen med at grisen i begyndelsen af dagen ikke stod helt i læ. Under alle omstændigheder havde vi tændt op i en almindelig grill ved siden af, og det første vi gjorde da vi fik grisen af, var at skære skinkerne af og smække dem på denne grill for at give dem det sidste varme. Imedens gik vi i gang med udskæring af resten af svinet. Skulle det ske at grisen er færdig en time eller mere før spisning gør det ikke noget, blot der ikke er mere varme på grillen end at grisen holdes varm.

Udskæring

Grillspyddet blev først afmonteret fra selve grillen og placeret på et kæmpe skærebræt, således at grisen lå med ryggen nedad. Derefter blev det øverste gitter og alt ståltråd fjernet, og grisen blev løftet af spyddet og ned på selve skærebrættet. Vi startede som nævnt med at skære skinkerne af helt inde ved hofteleddet. Derefter arbejdede vi os opad langs rygsøjlen mod ribbenene (se figur 4). Det er godt at have skarpe knive til rådighed.



Figur 4: Udskæring - grisens hovede er i den fjerne ende af skærebrættet

Man kan sagtens stå 2 til 3 personer af gangen og skære af grisen, og det lykkedes os at skære en første portion til ca. 60 personer på 20-30 minutter. Der er rigtig meget godt kød på grisens forende og bagende, og især også helt inde langs rygsøjlen (*m. erector spinae*). Halen kan man have meget sjov med, og ørene kan

børnene få at tygge på. Vi serverede med kartoffelsalat, grøn salat, brød og rigeligt med øl.

Økonomi

Hvad koster det så? Jeg gav 450 kr. for grisen og 375 kr. for at få den slagtet. Grillen lejede jeg for 500 kr., og jeg brugte ca. 50 kg briketter til 90 kr. for 10 kg, dvs. knap 500 kr. Så alt i alt 1800-1900 kr. Dertil kommer den marinade jeg lavede og fastspændingstråd samt evt. stegetermometer.

Opsummering

Herunder har jeg opstillet de vigtigste ting i punktform, som en lille ”quick reference”. God fornøjelse med svinet!

- Udvælg eller konstruér et sted med fuldstændig læ.
- Læg et lag sand i bunden af grillen, for at dæmme op for unødigt varmetab.
- Tænd op med to bunker briketter á 10 kg, en under hver ende af grisen. Regn med at bruge mindst 50 kg briketter i alt.
- Spænd grisen godt fast, monter spyddet og påbegynd stegningen. Check temperaturen ved at stikke hånden ind under grisen.
- Pensel jævnligt (hver time eller lignende) grisen med marinade.
- Check temperaturen i skinken med et stegetermometer før spisning, 75 grader er optimalt.

†