

Stegevejledning til Bison

Bisonkød har forholdsvis korte fibre og lille fedtmarmorering. For det bedste resultat med masser af saft og kraft, bør bisonkødet derfor steges nænsomt.

Fedt fungerer som isolator, varmen må først igennem denne isolator, før stegeprocessen er i gang. Og da bisonkødet er næsten uden isolator – vil stegetiden generelt være nedsat.

Det er ikke svært at håndtere bisonkød og få god succes hos gæsterne. Følg blot flg. stegevejledninger. Bisonkød kan selvfølgelig også grilles – direkte eller indirekte. Benyt nedenstående vejledninger; vær dog opmærksom på, at stegetider kan variere afhængig af kuldtype og ydre vejrforhold.

Stege

Hele kødstykker har en "lukket" overflade og er således ikke så modtagelige for evt. bakterier, som fx hakkekød kan være det. Derfor behøver stege som fx roastbeef ikke at være gennemstege. (jf. fødevarestyrelsen).

- Vi anbefaler, at du serverer dine steg rød eller rosa.
- Selv bison-bov og -tykkam kan du tillade dig at stege rosa
- Steg ikke ved mere end max 175 grader.
- Brug stegetermometer (vær obs. på nødagtigheden af denne!).
- Flyt kødet lidt længere væk fra varmekilden end normalt, hvis du griller.
- Tag kødet ud af ovnen ved en kernetemperatur på 55-57 C (rosarødt)
- Kernetemperaturen på bov og tykkam anbefales til 57-60 C.
- Lad evt. kødet hvile 20-30 min. inden servering.
- Du skal regne med ca. ½ times stegetid per kg. kød ved ovntemperatur på 175 C/ længere stegetid ved lavere temperatur.
- Ved grydestege (gennemsteget stege) skal du beregne 1-1½ times stegetid per kg. kød.
- Grydestege (gennemstegte stege) bør have en kernetemperatur på 75-80 C

Steaks

Generelt skal du håndtere dine steaks, som var det andet godt oksekød, du havde i hænderne.

- Mange vil gerne lige "lukke porerne" på steaken ved at vende den på en tør/varmpande.
- Skru ned for varmen/flyt længere væk fra varmekilden og steg færdig.
- Benyt gerne tang/madpincet, når du vender din steak – prik ikke hul i kødet med en gaffel.
- Stegetiden for din steak vil afhænge af flere ting, bl.a. varme og kødtykkelse og ikke mindst hvor rød eller gennemstegt, du ønsker den.
- Vi anbefaler, at du serverer steaken rød eller rosa/medium.
- Mærk på bøffen: jo blødere, desto rødere!
- Hold øje: når du steger, siver kødsaften op på bøffen; mængden af saft giver dig et godt fingerpeg om, hvor stegt bøffen er. Jo mere saft/jo rødere, jo mere gennemstegt.

Hakkebøffer/burgere

Når kødet hakkes, mistes den "lukkede" overflade, hvorfor der er øget risiko for bakterievækst ved forkert håndtering.

- Hakket kød skal altid steget til 75 C, så kødet bliver gennemstegt (jf. Fødevarestyrelsen).
- Vær opmærksom på, at også bison-hakkekødet har lavt fedtindhold – sænk temperaturen, så du ikke kommer til at tørstege bøffen, men sænk den ikke så meget, at du kommer til at "koge" din bøf.
- Lav evt. hakkebøfferne lidt tykkere, når du griller, så får du det bedste resultat.
- Tryk ikke din bøf under stegning – saften løber ud.
- Benyt gerne tang/madpincet, når du vender din bøf.
- Håndtér i det hele taget så lidt som muligt.