

Baked Beans - ægte amerikansk tilbehør til Grillmad

Hjemmelavede Baked Beans er blot en af de ting man spiser som tilbehør i den amerikanske BBQ verden. For eksempel til [SpareRibs](#), [Pulled Pork](#), [Brisket](#) og [Steaks](#) som laves på grillen. Især low & slow retter som Pulled Pork og Brisket går fantastisk i spænd med Baked Beans.

Beaked Beans Opskrift

Portioner:

3-4 personer.

Forberedelsestid:

0 min.

Tilberedningstid

45 min.

Hvad er Baked Beans?

Baked Beans er et simpel simmerret, som Cowboys spist om aften når de sat ved bålet ud i prærien. De smager så fantastisk at de faktisk vender en som hader bønner til at elske dem når han først har smagt. Man bruger typisk hvide bønner "pinto beans eller navy beans". Til min opskrift har jeg brugt almindelige hvide bønner.

Ingredienser til Baked Beans

- 500 g. hvide bønner
- 250 g. ternet bacon
- 4 hakkede fed hvidløg
- 1 stort hakket løg
- 2 dl. Mørk sirup
- 1½ dl. Brun farin

- 1 spsk. Worstershire sauce
- 1½ dl. Tomat puré
- 1 dl. Æblecidereddike
- 2 tsk. Senneps pulver
- 1 spsk. [Hot Bastard](#)
- 2 peberfrugt (skæres i terninger)
- Salt & peber
- Vand

Fremgangsmåde:

1. Du starter med at udbløde bønnerne efter pakkens anvisning.
2. Starter grillen og forvarmer din støbejernspande sammen med grillen ved direkte varme.
3. Nu komme du dine ternede bacon i din støbejernspande, og svitses til de er gyldene.
4. Derefter kommer du løg og hvidløg i og vender dem sammen med bacon lad det hele simre lidt i et par minutter.
5. Så tilføjer du dine udblødte hvide bønner og tilføjer lidt vand, så bønnerne lige og lige er dækket.
6. Nu stiller du din støbejerns pande sådan så den får indirekte varme ved 200 -210 grader og lader det hele simre i ca 1 time.
7. Efter den time er gået kan du tilføje de øvrige ingredienser og lader det hele simre i 2-3 timer ved svag varme. Men HUSK at rør rund ind i mellem så dine bønner ikke brænder på. Skulle der mangler væske kommer du lidt mere vand i.

Når dine Baked Beans er færdig må de meget gerne have en tyk klistrende konsistens.



Hemmeligheden bag en god gang Pulled Pork opskrift ligger i tilberedningen – nemlig low & slow madlavningsmetoden, dvs. den langsomme madlavning ved en konstant lav temperatur over en lang periode (normalt 10 – 20 timer afhængig af kødets vægt) Du finder alle mine Pulled Pork opskrifter og fremgangsmåder her..... [Læs Mere...](#)



Hvad er en Brisket? Først og fremmest er Beef Brisket en muskel, der løber langs koens bryst. Denne muskel fortager en masse tungt løfte (bogstaveligt talt). Dyret bruger det til at gå, løbe, skubbe sig væk fra jorden og meget mere. Og det er derfor et meget hårdt kødstykke. Med andre ord det er perfekt til low & slow grillning..... [Læs Mere...](#)