

Beef Brisket - sådan skæres den rigtigt ud

Hvis du er her for at finde ud af hvordan man skærer en ægte Beef Brisket, så læs endelig videre. Jeg er ved at slippe nogle info bombs om lidt, så du kan lære hvordan man skal skære en smuk, Beef Brisket uden at den mister kraften og saften.

Beef Brisket - inden vi går igang

Lad os os starte med briskets anatomi. I mit indlæg "[Brisket hvad er det](#)". Har jeg allerede nævnt, at en Fuld Packer Brisket består af to forskellige overlappende muskler. Som vi kalder **Point** og **Flat**. Disse muskler gør det en smule vanskelig at skære den i skiver. Men vi tager den her trin for trin. Er du sikker på at din Brisket bliver en hit! Jeg skære min Brisket altid først lige inden den skal serveres. Også når jeg laver en Brisket som jeg tager med til vennerne hvor vi skal hygge over godt mad. Det er vigtigt at man ikke skærer den hjemmefra det vil give et forkert resultat. Du kan risikere den bliver tør og kold undervejs. Så når der skal laves Brisket skal den særes ud lige inden i skal spise. Hvis jeg medbringer en Brisket til en fest. Tager jeg også min skærebræt, mit eget viskestykke og kniv med. Det er en princip sag. Fordi jeg kender mine redskaber. Og så er der noget om frisk skåret, fugtig og mørt kød, der overstiger alt, hvad du kan komme i nærheden af.



Den rigtigt udskæring - Beef Brisket

Du har dine værktøjer i orden, du har en perfekt udhvilede Brisket. Det eneste der er tilbage er at skære den ud. Og føle sig som en konge! Jeg begynder med at placere min Brisket på et stort skærebræt. Med **POINT**en hen mod min ikke-dominerende hånd (det er den du ikke holder Knivet med). Min venstre hånd er ansvarlig for at flytte kødet rundt. Min højre hånd vil være på kniven. Det er selvfølgelig det modsatte, hvis du er venstrehånds. Jeg forsøger ikke at bytte rundt på det i løbet af processen. Ellers ender det med en glat og indsmurt kniv. Som ikke er særlig sjovt.

Beef Brisket - Step by Step udskæring

1. Start med at placere din venstre hånd på **Point**en og presse den forsigtigt en smule. Du kan nu føle, hvor ømt din Brisket er! Det skal føles som blødt smør. Hvis du bevæger din venstre hånd i en kort cirkulær bevægelse. Kan du begynde at mærke, hvor et lille fedtlag adskiller **FLAT** fra **POINT**.



2. Der hvor **Pointen** kommer ned og møder **Flaten**, er hvor du vil skal lave dit første snit. Dette er skillelinjen, hvor kødets struktur ændres. Du skal altid skære mod kødetstruktur ved din Brisket. Derfor er det vigtigt at have disse to stykker adskilt da de skal skæres forskelligt.





3. Vi starter med **Flaten**, den skæres ud i ca. 6mm tykke skiver (som svarer til bredden på en blyant.) **Flatens** muskel kører i samme retning, så det er ret simpelt at få smukt ensartede skiver. Skær altid mod faserne!



4. Nu går vi over til **Pointen**. Jeg begynder med at skære den halvt i modsat retning af min indledende snit. Denne snit vil vise dig din Brikset's kerne og giver dig også den magiske WOW øjeblik! Hvor du vil se et ægte "Money Shot" som virkelig undskylder al den vente tid og det bøvl du har haft indtil nu. Du kan se dette smukke stykke perfekt røget kød, der bare løber i saft. Og jeg sværger, man føler sig lidt stolt når man får denne WOW effekt. Men forgabe dig ikke i dette øjeblik. Fordi vi skal skynde os vider, og skære den Brisket op i en fart! Nyd skæreprocessen, det kan være ret sjovt.



5. Grib den ene halvdel af **Pointen**, og drej den 90 grader. Skær udefra midten, i 6mm skiver. Igen skal du sørge for, at hver skive har noget af denne magiske bark oven på. Nogle mennesker, der skærer brisket ud, i det de fjerner hele **Pointen** fra **Flaten**. Og derefter fortsætter med at skære hele flade i ensartede stykker. Problemet med denne fremgangsmåde er, at der ikke er nogen bark på den del af **Flaten**, der var under **Pointen**! Barken er uden tvivl den bedste del af en Brisket, hvor alle de salte, den røgfyldte smag er i. Derfor fortjener alle et stykke



bark.

6. Nu gentager du det ved den anden halvdel af **Pointen** og fortsæt med at skære lige som du gjorde ved den første halvdel af **Pointen**. Nu er din hel Brisket smukt skåret ud og klar til severing. Min Favorit er endestykkerne for her gemmer sig virkelig alt smag og man har en seriøst smagsekspllosion lige precis på grund af barken.



Forklare dine Gæster hvad de Spiser

Jeg finder det altid nyttigt at forklare mine gæster hvad de får at spise med de

forskellige skiver. Jeg kalder **Flaten** "magert kød" og **Pointen** "fedtholdig kød". Jeg kan godt lide at spise det fedtholdige selv. Men jeg kender også mange mennesker, der vælger de magre skiver hver gang og de elsker dem. Hvis du har fulgt instruktionerne om, [hvordan man tilbereder en Brisket](#). Har du med garanti lækkert og blødt kød. Uanset hvilken skive du vælger! Nu er det på tid at ligge kniven til side og få fat i en tallerken, inden dine gæster har spist alt af din Brisket. Du har fortjent den. Efter alle de timer med trimning, rygning, indpakning, ventetid og udskæring er det endelig på tid til at nyde kødet af dit godt arbejde!

