

Beef Brisket - sådan trimmer man en ægte Full Packer

Trimming er en væsentlig del af enhver Beef Brisket, fordi den påvirker hele madlavningsprocessen. For meget fedt på toppen resulter i at der ikke kan indtrængen nok røg i kødet og din Bark "skorpe" bliver ikke 100%. Trimmer du den for tyk eller for tynd kan du risikere at den bliver ujævnt stegt. Har man efterladt partier med for meget fedt, uden at trimme og afpudse ens Brisket rigtigt. Vil man ende med tørre pletter og brændte kanter. Håber jeg har bragt det på punkt at det er meget vigtigt at trimme en Beef Brisket rigtigt!

Trimning af en ægte Full Packer Beef Brisket

Trimning / afpudsning er det afgørende skridt i brisket-spillet, derfor er det vigtigt at du gør det godt og grundig! Hvordan du trimmer dit kød påvirker, hvordan det tilberedes og i sidste ende hvor godt det kan slices og serveres (mere om det senere i den kommende uge.) Lad være med at stresse dig selv det kan ikke svare sig! Hvis du trimmer lidt for meget eller ikke nok af din Beef Brisket, gæt hvad der sker? Nemlig den er ikke i top form, men pyt det ved dine gæster ikke. Min første Beef Brisket, trimmede jeg heller ikke rigtigt, og det vil du sikkert heller ikke gøre. Men hvis du følger denne vejledning vil du helt sikkert komme frem til et fremragende resultat første gang! Hvis du vil vide mere om Brisket så se her "[Beef Brisket - Hvad Er Det](#)"

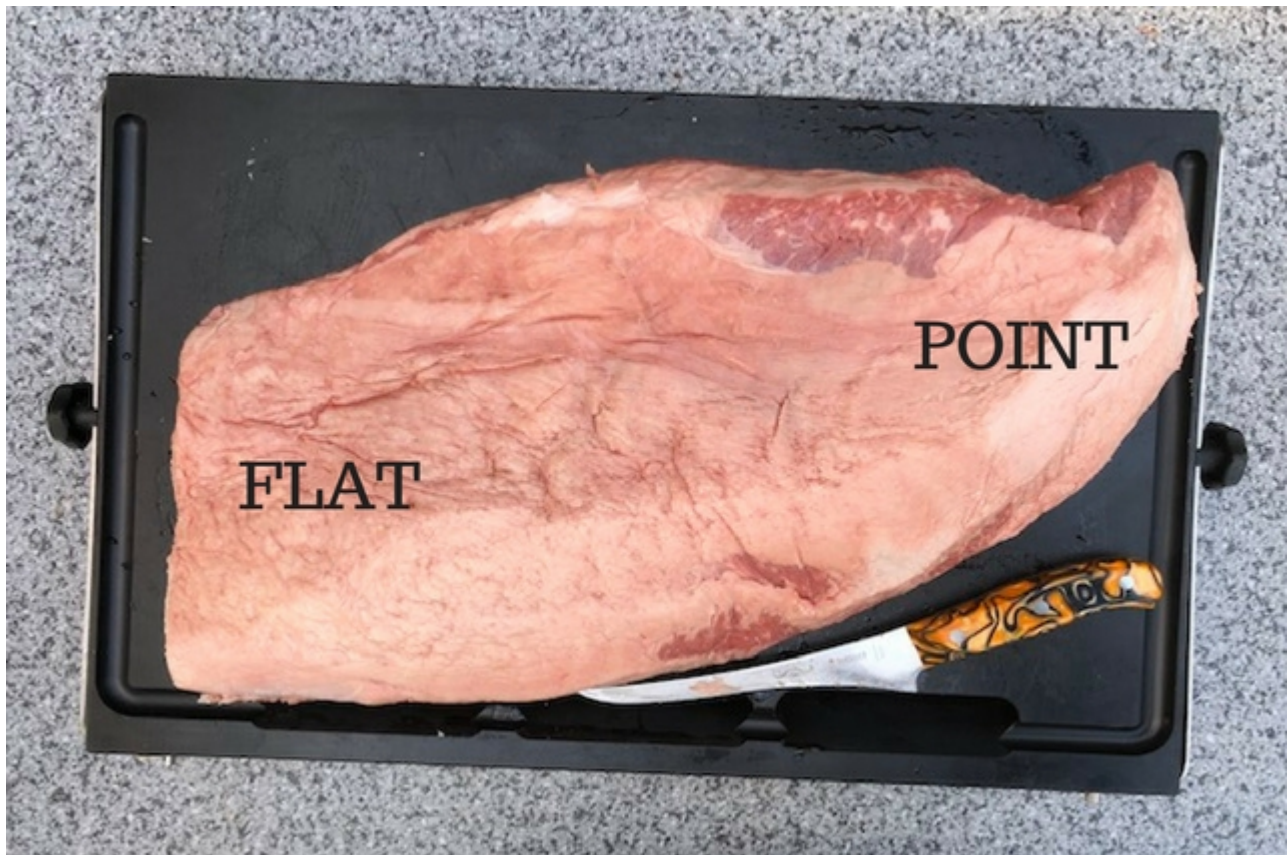


Beef Brisket – Sådan Trimmes Den

Beef Brisket - sådan trimmer du din Brisket trin for trin.

Så nu hvor jeg har gjort dig tilstrækkeligt nervøs, begejstret og måske taget din selvsikkerhed. Lad os komme i gang med den her Full Packer Beef Brisket! Det vigtigste er du skal bruge, er et stort skærebræt et virkelig stor skærebræt, et fleksibelt udbener kniv og tålmodighed.

Jeg vil lige advare dig inden! Der er rigtig meget afpuds på en ægte Beef Brisket. Man kan ikke lave en Full Packer Brisket uden. Så vær forberedt på at du kan risikere at trimme op til 1 kg. I nogen tilfælde endda mere, men det er virkelig alle pengene værd. Når du først har sat dine tænder i din første hjemmelavede Brisket.



Fjern indpakning, skylle den grundig under kold vand og tag et kig på din brisket. Du ser et stort lag af fedt, (kaldet fedthætten) på toppen af ??din brisket. Vend den om (lettere sagt end gjort, haha!) Her ser du lidt kød som er dækket med en sølvhud (hinde) og en stor fedt knude. Den lange tynde, rektangulære side af din brisket betegnes som **FLAT**. Den knobbete, muskuløse kantede side af din Brisket betegnes som **POINT**. Nå men nok snak om det vi skal i gang. Tag dit yndlingskniv, det skulle gerne være et meget tynd filetkniv eller et udbener kniv og super skarp. Det er vigtigt at det er meget skarp! - Så skal der trimmes.



Point

1. Nu når vi går igang med trimning, skal du ikke blive skør og begynde at hakke tingene ud. Her gælder det virkelig at mindre er mere, så ja det kommer til at tage tid. For du kan altid trimme mere væk, men du kan ikke sætte kød på igen. Så pas på og være omhyggelig med det du laver. Og tage et skridt af gang, til det hele er afpudset. Til du kun har den store fedtknude er tilbage.



2. På din POINT har du en store, næsten måneformet, stykke rent fedt. Brug din hånd og arbejde dig forsigtigt med fingerspidserne ind i den indre kant af det fedtstykke. Der hvor kniven ligger på billede. Løft den langsom op, imens lader du din kniv glide imellem din brisket og fedtet. Arbejde med din kniv frem og tilbage (i en sav bevægelse) samtidig med at du løfte fedtstykket med hånden. Når du har fjernet størstedelen af ??dette store stykke fedt. Skal du bruge din kniv til finpudse din Brisket igen. Her behøver man ikke at skære alt fedtet af brystet og efterlade en dyb krater. Det meste af det fedt du har efterladt vil smelte væk, under tilberedning. Men vi skal gerne have en ensartet bunde på vores Brisket for en bedre tilberedning. Se billede!



3. Brug nu din kniv til at fjerne de sidste sølvhud rester og de resterende store fedt knuder stykker. Samtidig benytter vi lejligheden og trimmer hjørnerne, så de er lidt mere afrundede. Dette forhindrer disse hjørner i at tørre ud, krybe op og bliver branket. Undersiden af ??din Beef Brisket er nu super trimmet.

Flat

1. Nu vender vi vores Brisket om igen så vi ser fedthætten på toppen af ??vores brisket. Brug din super skarpe kniv, og trim fedthætten ned til den har en jævn tykkelse ca. 0,5 - 1cm. Dette er ikke raket videnskab, hvis du ser på din brisket fra siden, kan du se hvor fedtet er tykkere og har brug for lidt mere trimning og hvor det er tynd nok til at du kan lade det være som det er.



2. Giv din Brisket en ekstra gang opmærksomhed med dine øjne og føle det efter med dine hænder. For at sikker dig at det er som ønsket. Det skal se ret ensartet ud på FLAT siden. Og være godt trimmet uden mærkelige løse ender eller fedtknuder, der let kan brænde af på POINT siden.

Sådan så er det trimmet! Har du eventuelle spørgsmål, så skriv en kommentar her på bloggen eller tag mig i din Brisket trimnings succes på [Facebook](#) eller på [Instagram](#).

[Sådan tilberder man en Beef Brisket:](#)

<https://boemsen.com/brisket-hvad-er-det/>

<https://boemsen.com/full-packer-brisket-saadan-goer-du/>

<https://boemsen.com/beef-brisket-saadan-skaeres-den-rigtigt-ud/>

<https://boemsen.com/brisket-burnt-ends/>