Beef Hammer sådan tilbereder man Thors Hammer!

Beef Hammer er en meget interessant udskæring, den er velegnet til både braisering og Low & Slow.

Den bliver skåret af kalvens lægben som saves med ben. Stykket indeholder meget bindevæv, derfor der den velegnet til braisering og low & Slow tilberedning på en Træpillegrill. En fantastisk måde at pire ens Campingplads nabolag på

Beef Hammer langtidsstegt på træpillegrillen

Portioner:

6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

6 timer.



Ingredienser til Thors hammer

- 2,4kg Beef Hammer "har brugt Sashi Beef Hammer fra Steak-Out.dk*"
- Olivenolie
- Smokenhagen Signatur Rub
- Smør
- Kødsnor
- Butcherpaper



Fremgangsmåde på den vildeste Beef Hammer der bliver til pulled beef

I køkken

1. Du starter med at grov trimme din Thors Hammer så de værste og største sener og afpuds der sidder på ydersiden er fjernet.
2. Derfter binder du din Beef Hammer stramt sammen, jeg har gjort det med 3 stykker kødsnor.
3. Så fordeler du en lillesmule oliven eller madolie på hele køddelen.
4. Og til sidst drysser du din Beef Hammer med et tynd lag Smokenhagen BBQ Signatur Rub.


SmokenHagen
SIGNATURE RUB
BY SMOKENHAGEN BBQ
TRAEGER


TRAEGER



Ved grillen

1. Start din Grill op ved indirekte varme og 105 grader. Jeg har brugt min Traeger Ranger*

2. Når grillen har nået den ønskede temperatur ligger du din Beef Hammer ind på Risten og lader den forblive i grillen i 2 timer.
3. Derefter tager du den ud ligger den oven på to lag Slagterpapir og smører den godt ind med Smør jeg har nok brugt 150g Smør. Og indstiller grillen til 160 grader.
4. Nu pakkes den ind med det første stykke slagterpapir fra højre til venstre og efterfølgende den anden vej så du er sikker på at den Beef Hammer den er godt og grundig pakket ind i Butcherpaper.
5. Så kommer den tilbage i grillen. Jeg har valgt at ligge den ned i et foliebakke så alt saft ikke løber væk under tilberedning. Samtidig har jeg sat mit Meater Grilltermometer* i min Thors hammer. Og indstillet denne til 93 grader i kernetemperatur. Her skal du være ops på at dit termometer ikke rører knoglen.
6. Efter nu ca 4 timer er din Beef Hammer næsten klar til at hvile i en lille times tid. Den skal dog lige pensles hurtigt med en BBQ Sauce og tilbage på grillen i små 5 minutter før den kan komme i en varmekasse for at hvile i en lille times tid. inden den er klar til at blive Pullet "trækkes fra hinanden".

Denne ventetid kan bruges på tilberedning af Mac & Cheese.


Smokenhagen
SIGNATURE RUB
BY SMOKENHAGEN 280
KRYDDERIBLANDING/WÜRZMISCHUNG
TRAEGER

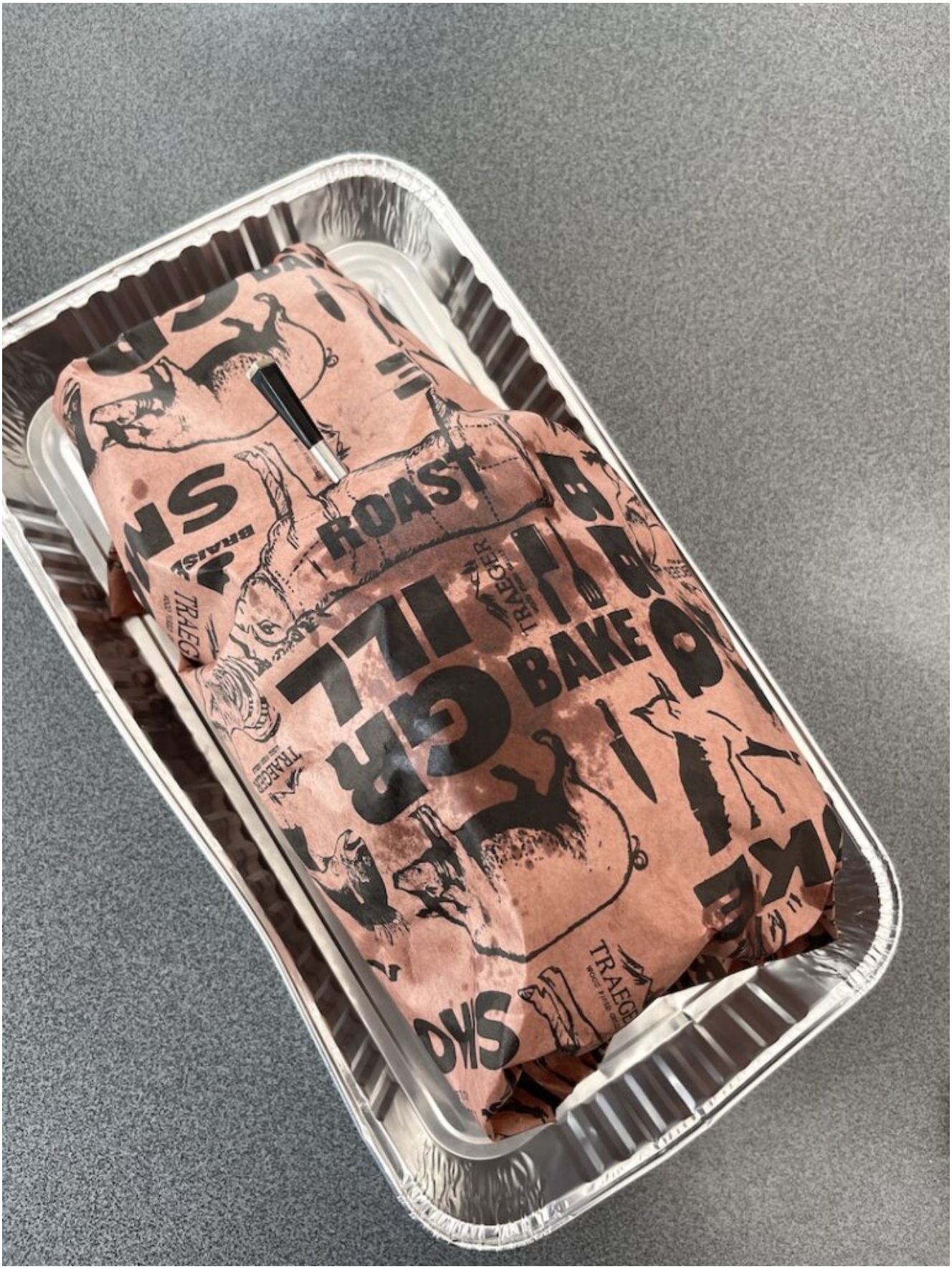





Sashi Choko
Beef Hammer
STEAK-OUT
reklame






ROAST
BAKE
TRAEGER





Mac & Cheese er en amerikansk klassiker



Mac and Cheese er ikke andet end ostemacaroni men dem her er cremet, fyldig, og simpelthen lækker! Men det er ikke så let at finde en virkelig god Mac & Cheese opskrift. Hvis man skal finde den perfekte balance mellem cremet og fast, er du nødt til at finde den rigtige oste smag, og den skal have en afbalanceret smag..... Læs Mere...

Beef Hammer med Mac & Cheese og Nacos


Smokenhagen
SIGNATURE RUB
BY SMOKENHAGEN 280
TRAEGER





LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Sashi Chocko Beef Hammer: *Steak-Out.dk****
- **Smokenhagen – Signatur Rub: *Steak-Out.dk****
- **Traeger Ranger: *Homeshop.dk****
- **Meater Grilltermometer: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk****

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*