Beef Hammer tilberedt på Gasgrill

Beef Hammer er for tiden en af de meget populære udskæringer. Jeg har sidste år lavet en opskrift med fremgangsmåde på Traeger Ranger. Og nu er det på tid til at der kommer en opskrift / guide til hvordan man laver sådan en lækker Beef Hammer på en Gasgrill. Hvis du vil læse mere om hvordan man tilberder sådan en Thors Hammer på en Traeger Ranger så kan du finde opskriften ved at klikke her.

Beef Hammer på Gas grill

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

ca 6 timer.

Ingredienser til Beef Hammer på gasgrill

- Beef Hammer ca. 2kg "fra TheMeatClub.dk*"
- Mad Cow Beef Rub
- Sennep
- Napoleon Kasserolle* eller et ildfast fad / foliebakke.
- Madsnor
- Staniol papir / Butcher paper

Fremgangsmåde sådan laver du Beef Hammer på Gas grill

I køkken

1. Pak din Beef Hammer ud og skylle den under kold vand så du får alt snask vasket af der er med i dennes indpakning.
2. Derefter trimmer du den yderste hinde se billede 1. I billede 2 kan du se hvordan den ser ud når den er trimmet.
3. Nu binder du din Beefhammer op med madsnor så den holder på formen.
4. Pakker den blottede knogle ind i staniol papier.
5. Derefter giver du den et fint lag med sennep og drysser den godt med MadCow krydderi.

NAPOLEON
GERMAN STEEL

DANISH BBQ DK
BY BOESEN
-MAD COW-
- BEEF RUB -

Ved grillen

1. Du forbereder nu din grill til 50/50 grilmetoden, det betyder du stiller maden der sal tilberedes på den ene side i grillen og tænder for brænderne på den modsatte side. Grillen indstilles til 140 grader, her går vi efter den temperatur der vises i grillens termometer der sidder i låget. Jeg har brugt min Napoleon Prestige Pro 500*
2. Hvis du ønsker røg smag til din Beefhammer så kan du benytte dig af et Røgrør* eller en Røg boks. Jeg har benyttet Napoleons Sear Plate Smoker Box* da den passer til min grill. Den placeres mellem to brænder så den ikke får alt for meget varme da vi ønsker let røg over længer tid og ikke en voldsom røg der er væk efter 2 minutter. Den er fyldt den med Traeger Træpiller* men alm røgflis kan også bruges.
3. Når grillen har nået den ønskede temperatur på 140 grader, stiller du dit ovnfast fad i grillen på modsatte side af der hvor brænderne er tændt. stiller din Thorshammer i fadet og hælder en øl i fadet som giver kødet fugtighed og smag.
4. Luk låget og lade den kører ved dem temperatur i små 3 timer

TUBOR

1. Efter de 3 timer er gået kommer du et Grilltermometer i din Beef Hammer. Jeg har brugt min Meater+* og pakker den ind i Butcher Paper "Staniol Papir kan også benyttes." Inden du Lukker dit Butcher Paper hælder du lige en øl med ned i pakken og så lukker du den og kommer det hele tilbage i grillen og lukker låget.
2. Så skruer du grillen op til 180 grader, her går vi efter den temperatur der vises i grillens termometer der sidder i låget.
3. Når din Beef Hammer har nået en kernetemperatur på 91-93 grader er den klar til at kan tages ud ad grillen. Det er en god idee at lade den hvile i en varmekasse i 1 til 2 timer. Efter den er færdig tilberedt. Så saften kan same sig i kødet igen. Kan du ikke vente så længe, må du tidligst efter 30 minutter hviletid begynde at trække kødet fra hinanden **Men ikke før.**
4. I mellemtid kan man tilberede tilbehør. Vi fik oste overbagt Smash Potatoes og en lille salat til.

THE MEAT CLUB
JOIN THE FAMILY
BEEF HAMMER
reklame

TRAEGER

Beef Hammer of The Bone

Pulled Beef Hammer med osteoverbagt Smash Potatoes og en nem salt.

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

- **Danish BBQ – Mad Cow**
- **Beef Hammer: TheMeatClub.dk***
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Kasserolle keramik: Homeshop.dk***
- **Napoleon Sear Plate Smoker box: Homeshop.dk***
- **Meater +: *Homeshop.dk****
- **Bjørnekløer Rustfri: 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*.