

Beef Jerky - med Kaffe, Cola og Chili

Glem alt om almindelige, købe Beef Jerky, når du først har lavet din første Beef Jerky selv på din grill vil du i fremtiden altid sørge for du har nok af det her Dope på køl. Pågrund af man tilbereder den ved 72 grader over 5 timer på smoke i ens Traeger pillegrill får du en hjerteligt uforglemmelig smag, du vil elske det her Beef Jerky det er jeg ret sikker på. Ok nu tænker du kaffe, cola og chili det lyder ikke rart. Men jeg lover dig du hverken kan smage kaffen eller colaen det eneste der viser lidt styrke er nok chilien men ikke for vild den er lige i skabet.



Beef Jerky marinerede i kaffe, cola og med chili

Det vigtigste du skal være klar over når man laver Beef Jerky skal kødet marineres mindst natten over, men helst i 24 timer.

Følgende ingredienser skal du bruge:

- 110 ml. stærk kaffe eller Espresso
- 125 ml. Cola
- 115 ml. Soya Sauce
- 60 ml. Worecestershire Sauce
- 45 g Brun Farin
- 1 spsk. Bordsalt
- 1 tsk. Chiliflager
- 1½ spsk. Sort Peber (frisk kværnet)
- 1 spsk. Tobasco sauce hot
- Trimmet Flank Steak (haft bestillet mit hos Steak-Out.dk)

Fremgangsmåde sådan laver du Beef Jerky:

1. Du starter med at tilberede marinaden, og blander alt sammen i en målebager og sørger for at saltet er opløst inden du hælder denne marinade hen over kødet lidt senere.
2. Nu tager du tit Flank Steak frem og trimmer den så du får næste ligestore stykker med en tykkelse på ½-1 cm og skærer fedtknuder så godt som muligt fra.
3. Når dette er gjort går du igang med slice dit kød i 1-2cm tykke strimler som du kan se på billede.
4. Derefter kommer du alle strimler i en skål og hælder marinaden henover.
5. Og sørger for at kødet er dækket af marinaden. Her kan man også med fordel bruge en frysepose for at sikre sig at kødet er dækket med marinaden.



6. Nu stiller du dine marinerede kødstrimler på køl i 24 timer.
7. Efter de 24 timer er gået tager du strimlerne ud og hælder alt væske fra. Spred dem ud på et stykke køkkenrulle og dypper dem tør inden du spreder dem ud på grillen.
8. Når dine kødstrimler er tør spreder du dem ud på grillristen og starter din Træpillegrill på Smoke program (72°C)



9. Når grillen har opnået driftstemperaturen på smoke (72°C) er der kun 5 timers ventetid tilbage.
10. Efter de 5 timer er gået er dine Beef Jerky strimler klar til blive spist.



Men lige et hint herfra når du nu tager dine varme Beef Jerky strimler fra grillen, portioner dem i vacuumposer og opbevarer dem i køleskabet. Så kan de holde sig

flere uger og smager stadig frisk lavet når du tager dem op.

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