

Brisket Burnt Ends - er seriøst gudernes Slik

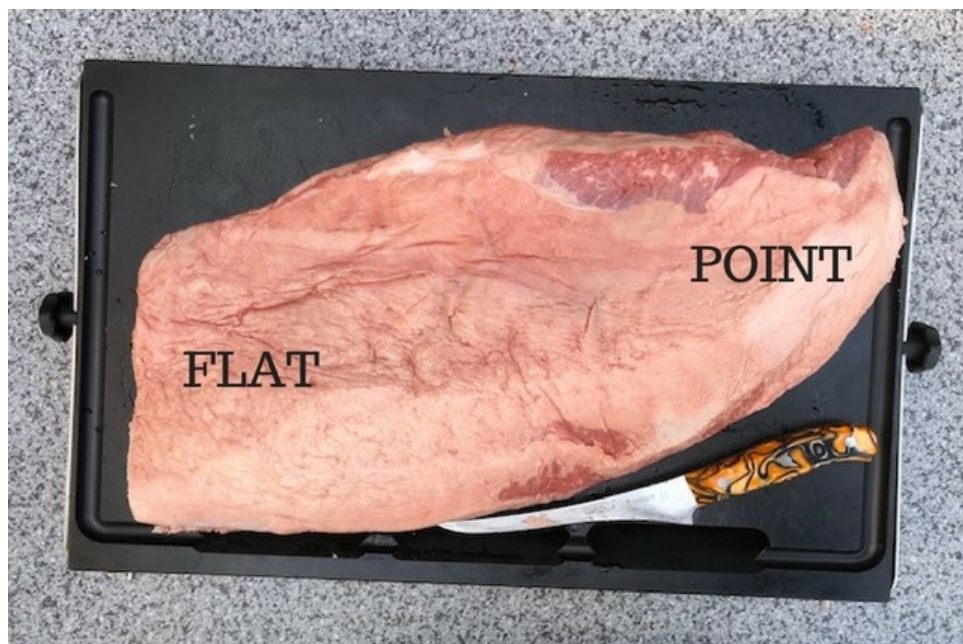
Denne Brisket Burnt Ends opskrift er en Kansas City Style inspireret opskrift på BBQ Brisket Burnt Ends. De her Brisket Burnt Ends bliver tilberedt ved Low & Low over 12 timer plus. Og rundet af med en sød BBQ sauce, som resulterer i at de ligefrem smelter i din mund. Hvertgang du prøver på at tage et bid af det her Meat Candy.



Hvad er Brisket Burnt Ends?

Burnt Ends historie begyndte oprindeligt som en fredag ??special på de førende BBQ Restaurants i Kansas. Efter restauranterne havde samlet de sprøde ender af deres Brisket i en hele uge. Blev de peppet op med sauce og serveret på brød. De blev så populære, at virkelig mange BBQ restauranter begyndte at sætte dem fast på deres menukort. Burnt Ends er ikke længere de resterende rester af deres

Brisket. De er idag et Highligt, et Must Have produkt når man kommer på BBQ restauranter i Kansas! De Burnt Ends som findes i dag bliver specifikt lavet af en Brisket's Point. Som er den ene Muskel af en Fuldpakker Brisket.



Denne udskæring kommer fra koens brystmuskel og er usædvanligt hård. Fordi koen bruger den så ofte. Det er også godt marmoreret med fedt. Når kødet tilberedes ved low & slow over en længere periode, nedbrydes det stramme bindevæv og fedtet smelter som fugtigere kødet. I slutningen af ??denne proces står du tilbage med disse små lækre nuggets af oksekød. Som har en helt fantastisk signatur af røg i dennes bark i hver bid. Det er virkelig svært at beskrive. Derfor er de her BBQ Brisket Burnt Ends nogle du bliver nødt til at smage. Jeg lover dig du bliver afhængig af de er små Nuggets af oksekød.

Ingredienser til Brisket Burnt Ends

forberedelsestid: 30 minutter, tilberedningstid: ca.15 timer

- 1 Brisket Point (trimmes af en [Full Pakker Brisket kan købes hos Steak-out.dk](http://FullPakkerBrisket.dk)*)
- BBQ Brisket Rub (2tsk. havsalt, 2tsk. sort peber, 2tsk. hvidløgspulver)
- 100g Brun Farin
- 1 krus fyldt med BBQ Sauce

Briske Burnt Ends - hvordan tilbereder man dem rigtigt!



Beef Brisket Point med en fantastisk Bark og meget saftig.

Hele denne proces starter med en Full Packer Brisket. Disse Brisket Burnt Ends er kun fremstillet af brisket pointen. Som er faktisk en omvendt som hvis man tilbereder en hel brisket. Og derefter adskiller og terner pointen senere. Denne her teknik er temmelig unik for Kansas City! Men det er mit absolut foretrukket måde at lave de perfekte Burnt Ends på. Det er simpelthen fordi du får mer røg og bark på hele overfladen af din ??brisket´s pointen.

De fleste mennesker har ikke mulighed for at købe et brisket-point løst. Hvis du har muligheden for det kan du springe denne del af fremgangsmåden over. Det første skrit er at trimme din Full Pakker Brisket. [Det kan du læse mere om her.](#) Derefter skal man adskille Poin og Flat af din Brisket. Det er ikke svært hvis du blot følger min lille guide her!

Sådan adskiller man Flat og Point på en Brisket

I det væsentlige adskiller en stor strimmel hårdt hvidt fedt de to muskler. Jeg kan

godt lide at trimme overskydende fedt fra brystets sider først. Så får man en bedre oversigt over hvor den fedtstribe løber. [Sådan trimmes en Full Packer Brisket klik her](#). Derefter fortsætter du med denne vejledning. Sørg for, at din brisket er placeret på et stort stabilt skærebræt med fedthætten opad. Brug en skarp kniv (jeg har benyttet et [fleksibel Giesser udbenerkniv*](#), det fungerer fint).

Du skal skære igennem fedtet og arbejde dig ned i en bred vinkel mod skærebrættet. Løft Pointen væk fra Flat delen, mens du arbejder dig stille roligt igennem den hvide fedtstrimle med dit kniv. Du bør være i stand til at skære langs det fedtlag hele vejen igennem. Hvis du begynder at ramme nogle kød, skal du justere din kniv og bare holde dig inden for fedtet så meget som muligt.



Sådan adskiller du Flat og Point musklerne ved en Brisket step by step

Når din point og flat er adskilt, trim eventuelt resterende hårdt fedt fra bunden af ??pointen. Trim derefter fedthætten øverst til den er jævnt 1cm tyk. Du kan nu gemme flat enden og tilberede den en anden dag. Til nogle Corned Beef eller Pastrami! Du kan selvfølgelig også tilbereder den sammen med din Point og skærer den ud i velsmagende skiver! Det er helt op til dig!

Nøglen til fantastiske Brisket Burnt Ends



Nøglen til fantastiske Burnt Ends er tilberedning ved lav temperatur og langsomt over mange timer. Jeg tilbereder Brisket altid i min [Traeger Pelletgrill*](#) ved 107/110 grader og bruger normalt Oak blanding. Hele den er Madlavningsproces svarer meget den af en [Full Packer Brisket](#). Krydderierne der skal bruges til en Brisket er faktisk enkle, salt, peber og hvidløgspulver på alle sider, og derefter i Grillen. Dog har jeg denne gang besluttet mig at springe lidt ud og Rubbet min Brisket med [Traegers Coffee Rub*](#).



Efter du har placeret den på grillen og din Brisket er kommet op på en kernetemperatur af 75 grader. Det tager mellem 8 og 10 timer.



Er jeg normalt tilfreds med barken, og pakker det tæt ind i slagterpapir for at holde på så meget fugt som muligt. Returner det indpakket stykke Brisket i min Traeger Pelletgrill og fortsætter tilberedningsprocessen ved samme temperatur, indtil en kernetemperatur på 90 grader er nået. Der vil nu gå yderlige 2-4 timer.



Brisket Burnt Ends - så er vi næsten i mål

1. Når din Brisket er kravlet hele vejen op til 90 grader er tiden endelig kommet til at skære din Brisket Point ud i terninger. Faktisk starter vi først her med at tilberede Burnt Ends! Det gør vi ved at tage vores Brisket af grillen. Pakker den ud af vores Pink Slagterpapir og skærer den her Brisket Point ud i 3cm x 3cm store terninger. Nu er vi ved den punkt hvor

du faktisk kan spise de her små banditter.



Brisket Point skåret på langs inden den skal ternes. Total mørt og dejlig saftig!

2. Men for at opnå den ægte Kansas City Style Burnt Ends oplevelse, skal der tilføjes nogle sødme og BBQ sauce for at afslutte processen. Når du har ternet din Brisket Point og fik dem anbragt i et ovnfast fad eller en alm drypbakke.



Brisket Point Skåret ud i 3cm store terning. Den er så Tasty....

Skal der drysses Brun Farin henover og afslutende en lunet kop BBQ Sauce.



Ternet Beef Brisket Burnt Ends med Brun Farin og BBQ Sauce. Klar til sidste tur Røg.

Nu er det på tid til det sidste kys af røg og varme på Grillen. Den her proces skal gå stærkt meget stærkt for ellers begynder dine Burnt Ends at køle ud og din Sauce og Brun Farin begynder at størkne. Skynd dig at kom dine Brisket Burnt Ends tilbage på Grillen i yderligere 1-2 timer. Eller indtil Sauce på dine Burnt Ends er karamelliseret og de er lige ved at falde fra hinanden.



Brisket Burnt Ends – gudernes Slik

Nu kan du endelig slå dig løs!! Du vil seriøst synes at den her ventetid er det værd, når du har taget den første bid af dine Brisket Burnt Ends. Der findes ikke noget der er bedre som Kansas City Style Burnt Ends, det lover jeg!

Brisket Burnt Ends - Lyn Guide

1. Forvarm din Pellet grill til 105 / 107 grader ved hjælp af egetræ (Oak).
2. Hvis du har en Full Pakker Brisket, skal du adskille point fra flat ved at køre en kniv gennem det ??hårdt hvidt fedt mellem de to muskler.
3. Trim din Brisket ved at fjerne resterende hårdt fedt og trimme den øverste fedthætte ned til 1cm tykkelse.
4. Blande salt-, peber- og hvidløgspulveret. Dys på alle sider af brisket point.

5. Placer din krydret brisket point på din Smoker, luk låget, indtil kødets kernetemperatur er på 75 grader. Dette trin tager typisk 8-10 timer afhængigt af størrelse og tykkelse af dit kød. Når din brisket har nåt 75 grader, pakkes det tæt i slagterpapir og ligges tilbage i grillen.
6. Vent nu til du når en kernetemperatur på 90 grader det tager yderlige 3-4 timer.
7. Tag din Brisket af grillen, pakkes op af slagterpapiret, dræner enhver væske fra papiret til en drypbakke. Skær brisket point i terninger, ca. 3x3cm tykt. Placer terningerne i drypbakken, kom BBQ sauce og brunt farin henover. Arbejd hurtigt under dette trin for at forhindre, at din brisket afkøles for meget.
8. Sæt din Drypbakke tilbage i grillen og luk låget. Fortsæt med at ryge ved 105 / 107 grader i 1-2 timer eller indtil dine Burnt Ends er begyndt at absorbere BBQ sauce og karamelize på alle sider.
9. Fjern dine Burnt Ends fra Grillen og server med et stykke hvidt brød til en autentisk oplevelse.

Beef Brisket - hvad er det



Så kommer spørgsmålet, Hvad er en Brisket? Først og fremmest er Beef Brisket en muskel, der løber langs koens bryst. Denne muskel fortager en masse tungt løfte (bogstaveligt talt). Dyret bruger det til at gå, løbe.... [Læs Mere...](#)

Beef Brisket - sådan trimmer man en ægte Full Packer



Trimning 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.... [Læs Mere...](#)

Full Packer Brisket - fremgangsmåde trin for trin



En **Full Packer Brisket** er nok det der kommer tættest på ægte **American BBQ**. Sammen med **Spare-Ribs** og **Pulled Pork**. Dog kræver det en vidst kampgejst, tålmodighed og ikke mindst viden om hvordan den skal afpudses og skærs rigtigt ud. Så hvis du virkelig.... [Læs Mere..](#)

[**Pastrami - gør det selv - New York Style Pastrami**](#)



Pastrami er en yderst populær pålæg i USA. Hvad for os i Danmark stegt flæsk med persillesovs er, er for New Yorkerne deres Pastrami sandwich. Sandsynligvis kan man få det mest berømte Pastrami sandwich hos Katz's Delicatessen, kendt fra filmen Harry & Sally..... [Læs Mere...](#)

Det her har jeg benyttet til at tilberede Brisket Burnt Ends

- **Grill:** [Traeger ProSerie 22"](#)*
- **Træ:** [Traeger Eg "OAK"](#)*
- **Kniv:** [Giesser udbenerkniv 15 cm m/b flex](#)*
- **Indpakning:** [Traeger Slagterpapier](#)*
- **Termometer:** [Cook Perfect](#) *
- **Kød:** [Wagyu Brisket Full Packer](#)*
- **BBQ Rub:** [Traeger Coffee Rub](#)*
- **BBQ Sauce:** [Traeger Sugar Lips](#)*

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