Brisket Hot and Fast – Færdig tilberedt på den halve tid

Brisket er seriøst Alkymi. Man tager et sejt, nærmest ubrugeligt stykke kød fuld af jernhårdt bindevæv og forvandler det til et blødt, saftigt, røget og velsmagende stykke kød man kan blive afhængig af!

Men der er en ting, jeg hader ved at tilberede en brisket, det er at det tager en evighed at tilberede. 12 timer? 18 timer?!? Eller endnu længer….

Der er ingen chance for at tilberede en brisket sammen dag bare fordi man lige fik lyst til Brisket, og have den ovenikøbet klar samme dag. Eller… er der?

Selvom "low and slow"-metoden uden tvivl er den klassiske måde at tilberede brisket på, så er der faktisk rigtigt mange der sværger på at Hot and Fast "**varm og hurtig"** metoden.

Jeg viser jer at man faktisk kan bruge små cowboy tricks som resulter i at ens Brisket er klar på den halve tid end det den normalt tager at tilberede. Køb den lørdag morgen, hvis du kan finde en slagter der har en på hylden og nyd den til aftensmad! Det lyder lidt fjollet for at være sand.

Hurtig brisket: Sådan fungerer det

Den traditionelle metode til at tilberede en brisket efter **low and slow** udviklede sig for at håndtere det høje kollagenindhold i kødet, selvom datidens pitmasters ikke vidste det.

Når man tænker på BBQ'ens oprindelse der startede i små Grillhytter i baghaver, eller ud på markerne til et høstfest og at man dengang ikke havde aluminiumsfolie, giver det god mening, at den langsomme og lave grillmetode blev den dominerende.

Men der findes en anden vej.

Kollagenets nedbrydning er nemlig et resultat af både tid og temperatur. Det betyder, at det nedbrydes hurtigere ved højere temperaturer. Og det betyder, at du kan få din brisket færdig markant hurtigere ved at skrue op for varmen i din Grill.

Er der udfordringer ved denne metode? Det simple svar er JA.

Du kan ikke bare smide en hel brisket i en grill på 165 °C og komme tilbage fem timer senere til et smeltende, saftigt mesterværk. Der er nogle varmefaktorer, du skal tage højde for.

- For det første: Ved højere temperaturer er undersiden af din brisket mere tilbøjelig til at blive brændt. Derfor er det vigtigt at tilberede den **med fedtsiden nedad**. (De fleste pitmasters og BBQ guruer anbefaler det i forvejen, men med ved brug af denne metode her er det yderst vigtigt.)

- For det andet: Den høje varme fjerner ikke **"the stall"** (pausen).

Brisket'ens proteiner vil stadig presse væske ud, og den væske vil stadig give fordampningsafkøling. Her er et "cowboy trick" (hjælpemiddel) helt nødvendigt – og det skal være en aluminiumsfolie gerne kraftig kvalitet. Hvis du pakker din brisket ind i folie, efter at barken har sat sig (ved ca. 71–77 °C, skaber du et miljø med høj luftfugtighed, som forhindrer fordampning og den tilhørende afkøling. Og

fordi din brisket ikke længere kan “svede” sig selv kold, vil den højere temperatur kunne nedbryde kollagenet hurtigere, end en lavere temperatur ville gøre.

Men du skal stadig tilberede din brisket til omkring 95 °C, dog er der en god chance for, at den ikke er helt mør, når du når dertil. Derfor er det stadig nødvendigt at teste mørheden med en Thermometer probe eller tandstik.

Jeg har før lavede en Brisket, som cirka var 6,5 timer om at blive færdig tilberedt, det var et 7,3 kg stykke – et mindre stykke ville blive færdigt hurtigere.

Hot and fast methoden bruges af BBQ-guruer som Myron Mixon og Malcom Reed

en udtalelse fra Malcom Reed:

“Min” **hot and fast brisket** blev virkelig god. Jeg var mere end tilfreds med den. Jeg er ikke sikker på, at jeg ville stille op med den i en konkurrence, men jeg ville helt klart være tryg ved at servere den, hvis du kom forbi til BBQ en lørdag.”

– Malcom Reed, *HowtoBBQright.com*

Selvom mange måske er uenige med mig så, vil jeg sige, at tradition ikke er det højeste værdi i BBQ. Og enhver metode, der kan få røget, mørt og saftigt brisket hurtigere på min tallerken, er uden tvivl en mulighed. Selvom man skal bruge små cowboy tricks!

Beef Brisket på Traeger Timberline

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

30 min.

Tilberedningstid

ca. 6,5 timer.

Ingredienser til Beef Brisket

- 1 Flat brisket “[købt hos Steak-out.dk*](#)“
- [Mad Cow BBQ Rub](#)
- [Texas Style BBQ Rub](#)
- alternativ [Smokenhagen Signatur Rub](#)
- smør
- sød sennep
- aluminiumsfolie
- foliebakke
- Æble Most eller Juice

Jeg fortrækker Æblemost da den ikke er så sød som Juicen.

Fremgangsmåde sådan laver Brisket Hot and fast

I køkken

1. Trim din brisket, men ikke helt så meget som du normalt ville gøre. Du finder en Guide ved at klikke her.
2. Gnid din Brisket ind i sød sennep.
3. Derefter drysser du din yndlings rub på. Jeg bruger her for det medste Smokenhagen Signature eller MadCow og texas Style et lag af hvert.

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… Læs Mere…

Ved grillen

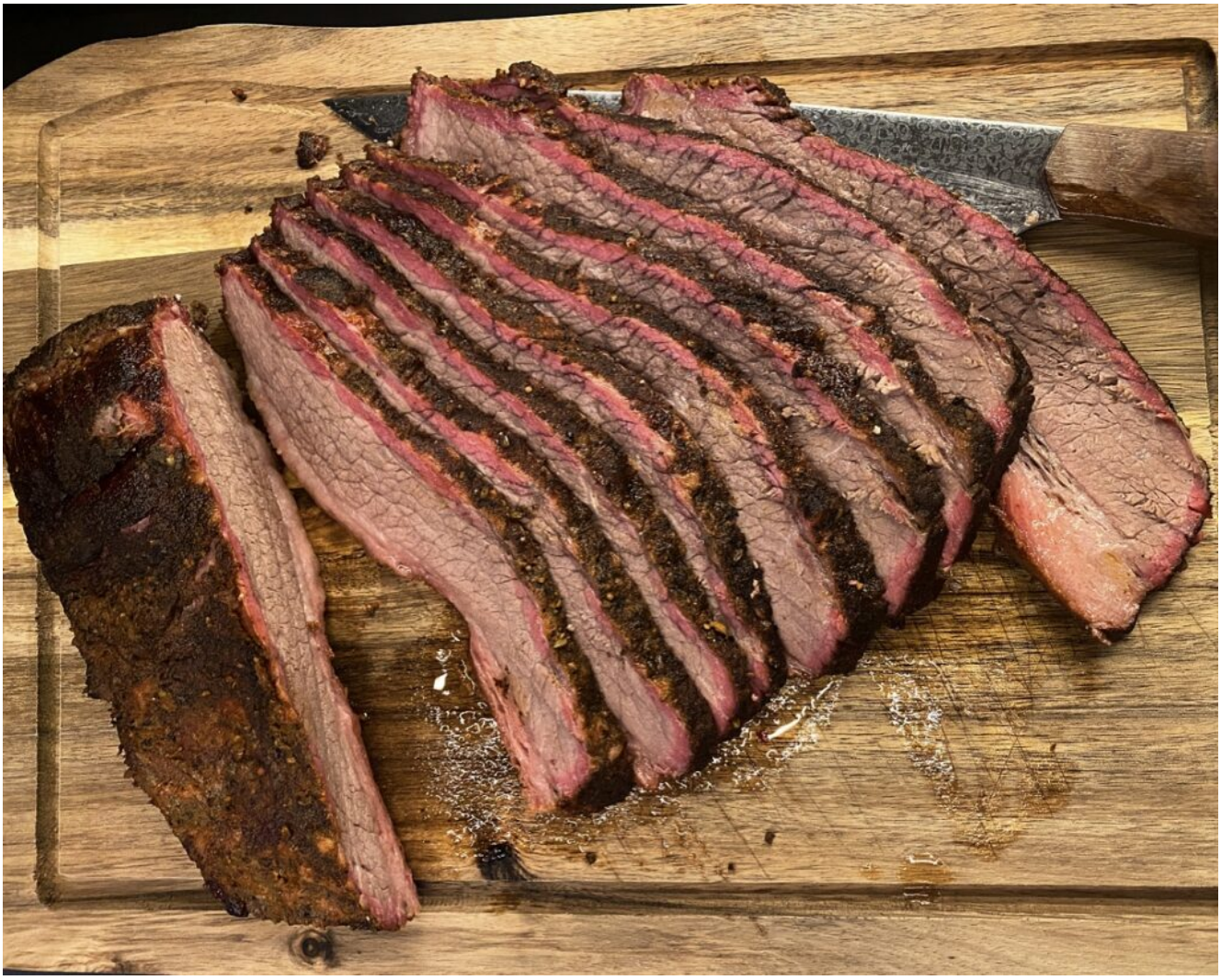
1. Start din Traeger grill ved 140 grader. og når den har lagt der stabilt i 5 minutter skruer du temperaturen ned til 105 grader. Har din Traeger grill Super Smoke funktionen aktiver du denne. Jeg har brugt en Traeger Timnberline* i denne opskrift.
2. Læg brystet med fedtsiden nedad i grillen.
3. Efter 1 time ved 105 grader og Super Smoke er det på tid at du sprøjter din Brisket med æblemost eller juice. Denne proces gentager du 3 gange med 15 miuttters mellemrum.
4. Derefter skruer du op for temperaturen til 170 grader. Kommer et Stegetermometer i kødet og lader den blive i grillen til en kernetemperatur på 77 grader. **Lågen må ikke åbens indtil den har nået denne kernetemperatur!**
5. Nu tager du din Brisket ud ad Grillen kommer smør klatter på og pakker den doppelt ind i aluminiumsfolie
6. Derefter skal den tilbage i grillen denne gang dog med Fedt siden op ad og kom dit grilltermometer til bage i din Brisket du stikker bare igennem

aluminiumsfolien. indstiller denne til 95°C i kernetemperatur. Lukker låget og holder den lukket. **Lågen må ikke åbens indtil den har nået denne kernetemperatur!**

7. Når den ønskede kernetemperatur på 95°C er nået, er det en god ide at kontrollere denne med et Stik Ind thermometer. Møder den lidt eller ingen modstand, når den går gennem kødet. er den klar til at komme i varmekasse. Men møder du modstand når du prikker i kødet har din Beef Brisket brug ekstra tid for at færdiggøre nedbrydningen af kollagen.

8. Når dit Brisket er helt mørt, tager du det ud af grillen, og kommer den over i en varmekasse, her lader du den hvile i en mindst en halv time, gerne længer.

Og nu er den klar til servering



Serveringsforslag til Beef Brisket

Til vores Brisket der blev tilberedt, fik vi Deep Pan Brød og Coleslaw s0m matcher rigtigt godt Briskets egenog unikke smag.

Deep Pan Brød – med Hvidløg og Rosmarin

Deep Pan Brød med en touch af Rosmarin og Hvidløg. Og det bedste ved det hele er at det her Deep Pan Brød er færdig fra start til slut på under 60 minutter. Så Står du i den situation hvor der kommer uventet gæster eller har glemt at handle brød til grilmaden så kan den her hurtig brød opskrift varmt anbefales. .... Læs Mere...

Coleslaw – klassisk amerikansk coleslaw

Coleslaw er primært rå hvidkål der er hakket, som er oftes tilsat revet gulerod. Der findes virkelig mange forskellige variationer af coleslaw for eksempel med ananas, æble eller rødkål. Men den klassiske amerikansk version består kun af hakket rå hvidkål og revet gulerod..... Læs Mere…

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

- **Flat Brisket: Steak-Out.dk***
- **Inkbird Stik-ind Thermometer**
- **Danish BBQ – Mad Cow rub**
- **Danish BBQ – Texas Style Rub**
- **Smokenhagen Signatur Rub by Danish BBQ**
- **Traeger Timberline: *Homeshop.dk****
- **Meater Stegetermometer – *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **DJI Osmo Mobile 6: *Computersalg.dk****

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

findes *her*.