

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, skubbe sig væk fra jorden og meget mere. Og det er derfor et meget hårdt kødstykke. Med andre ord det er perfekt til low & slow grillning. Den langsomme og stabile stigning i temperatur og træets røg bearbejder og blødgør denne stramme muskel, og efterlader en fantastisk smag af oksekød. Hvis du nogensinde har smagt en rigtig godt Brisket, kommer du ikke til at glemme det igen. En stor Brisket som man selv laver fra bunden er som kokain, bare af kød. Jeg er ærlig talt afhængig af denne udskæring.

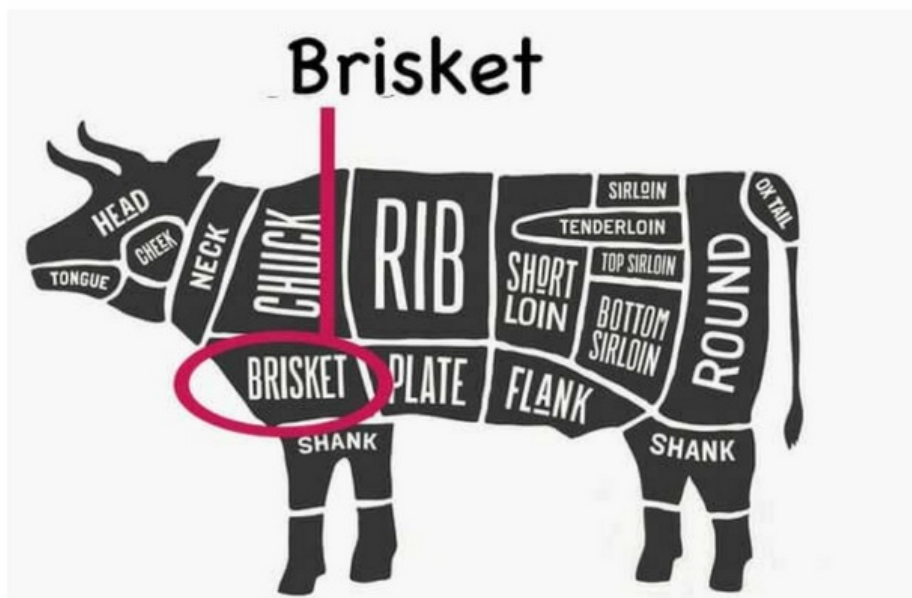
Beef Brisket - hvad er det?

Beef Brisket er den engelske betegnelse for oksebryst, der normalt tilberedes i en Smoker ved lav temperatur over lang tid. Den Amerikanske Brisket udskæring er lidt speciel og svarer til to udskæringer som vi kender i Danmark nemlig spidsbryst og tykbryst. Spidsbryst kan sagtens købes hos slagterne (og ind imellem i supermarkederne), mens tykbrystet ofte ryger i kødkværn og ender som hakket oksekød. *En ægte Beef Brisket kan ikke sammenlignes med de Beef Brisket som sælges i Rema, Lidl og Co. For det er ikke andet end alm spidsbryst i en modificeret udgave.* En ægte [**US-importeret Brisket**](#) starter ved 4kg og skal virkelig købes i en special butik og ikke i et Supermarked.



Beef Brisket - hvor er forskellen

En brisket kan købes i mange former og størrelser, så sørg for at vide, hvad du går ind til, når du skal igang med at handle Brisket. Hvis du ønsker at lave en hel Brisket så snakker vi om 4-6,5kg. En Fuld Packer Brisket, man kan også købe Brisket hvor **Pointen** er blevet fjernet (min favorit del)! Disse kan stadig tilberedes ved low & slow og give et smukt resultat, men ærligt talt så laver man en Brisket på grund af dennes fedtindholdt. Nogen mennesker kan lide **Flaten** for sig selv. Jeg har prøvet flere forskellige typer Brisket, før jeg vidste hvad jeg virkelig elskede. Hvis du nogensinde kommer til USA så skal du virkelig gå ind i et BBQ restaurant og bed om et stykke af den magre Brisket og et stykke fedt Brisket så kan du vurdere hvad du virkelig kan lide!



Full Packer Brisket - hvad er den ægte vare.

Hvor begynder jeg? Ved en rigtig god slagter. Herhjemme i Danmark er der næsten ingen Slagter der kan skære en brisket som hvis den kommer fra USA. Derfor køber altid en førsteklases USDA-Prime Brisket eller dem fra Greater Omaha, og de har vist sig at være fantastiske. Og dem kan man kun få på nettet desværre i Danmark. Jeg håber stadig på at få finger i en ægte Kobe eller Wagyu Brisket (så hvis du er en af de super kødpusher herhjemme i Danmark som har en af de to varianter af Brisket, tjek min kontakt info og smide mig en mail!) Det enmmeste er du bestiller din Brisket på nettet om Onsdagen så har du den hjem om Fredagen hvor du kan Trimme og Rubbe den så den er klar til en tur på grillen



om lørdag.

Nu har det Grundlæggende vide om en Brisket! Hold øje med resten af mine posts i den kommende uge. Her vil jeg komme ind på punkterne helt fra trimning vider til forberedelse røgning samt udskæring og servering af en Fuld Packer Beef Brisket. Jeg har alle de oplysninger, du nogensinde har brug for, for at komme igang!

[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 skæres rigtigt ud. Så hvis du virkelig.... [Læs Mere..](#)

[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..... [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...](#)

[Beef Brisket - sådan trimmer man en ægte Full Packer](#)