

# Fake Brisket - Lavet på Traeger Timberline Pelletgrill

Brisket er en udsækering der stammer fra USA, for at stikke lidt dybere i Brisket's historie så kommer det fra texas også kalt "**Texas Brisket**"! Men der er et problem med denne udsækering af kød, den har været ret svær at skaffe i Danmark, indtil nu.

## HVAD ER BRISKET

Brisket svarer til den danske udsækering spidsbryst, men så alligevel ikke, da en ægte brisket er skåret ud af spidsbrystet og tykbryst. Dette skyldes, at der er forskel på, hvordan amerikanske og danske slagtere vælger at udsækere deres oksekød. Spidsbryst kan sagtens købes hos slagterne (og ind imellem i supermarkederne), mens tykbryst ofte ryger i kdkvrnen og ender som hakket oksekød. Heldigvis er der efterhånden en del specialbutikker på nettet der har specialiseret sig i at skaffe dette og mange andre slags kød hjem fra både USA, Canada, Spanien og resten af verden. Op til nytår 2017/2018 havde min lokale Rema1000 Oksebryst US Brisket på tilbud, og så skulle jeg jo lige se om det var den ægte vare eller om det var en wannabe brisket de solgte.



## DET RETTE KRYDDERI TIL BRISKET

Inden du går igang med at Rubbe din Brisket bliver du nød til at trimme den lidt så alle synlige sener og den stor del af feddet er trimmet. Min fik dog lov til at beholde en tynd lag fed. Den side med feddet skal altid vendes nedad på grillen.

For at lave en gang Brisket skal den have en ordentlig BBQ Rub og den skal laves fra bunden. Denne her Rub er fantastisk til alt der hedder Oksekød, uanset om vi snakker **BEEFRIBS**, **BRISKET** eller på en helt almindelig **CUVETTESTEG**. Start med at gnide dit kød ind i lidt kvalitets olivenolie. Jeg personligt bruger Band of Chefs olie. Grunden til jeg benytter mig af olie er simpel, olien bruges som transportmiddel af den gode smag fra krydderierne og ind i kødet. Plus du skal ikke bruge halv så meget krydderi som hvis du ikke bruger olie da olien sørger for at din **BBQ RUB** hænger fast på kødet.

Når kødet er smurt ind i olie fordeler du nu din frisk blandede BBQ RUB på dit kød og trykker det godt fast. Nu skal den på køl i minimum 3 timer, men helst natten over. På billedet nedenunder kan du se hvordan min BBQ RUB er trukket ind i kødet efter 6 timer.



## Boemsen´s Brisket BBQ Rub

- 15g Sennebspulver
- 10g Røget salt
- 4g Paprika edelsüss
- 4g Paprika røget
- 7g Hvidløgsgranulat
- 4g Spidskommen knust
- 4g Ancho Chili
- 10g Rørsukker
- 5g Himalajasalt

## SÅ GÅR VI IGANG VED GRILLEN

1. Indstil din Pelletgrill til 105°C / 107°C grader jeg har brugt Kirsebær træpiller. Når grillen er varmet op og klar til brug, kommer du din Brisket på din Grill. På min Traeger Timberline 850 har jeg valgt at bruge den midterste rist og stillet en drypbakke på den nederste rist. For at samle på den gode saft yderlige har jeg aktiveret **“SUPERSMOKE”**.
2. Luk låget og lade den køre til kødet har en kernetemperatur på 70°C

grader. Det tager mellem 4 og 6 timer alt efter vejerforhold og kødets struktur. Min US BRISKET fra Rema1000 var 6 timer om at komme op på 70°C grader.



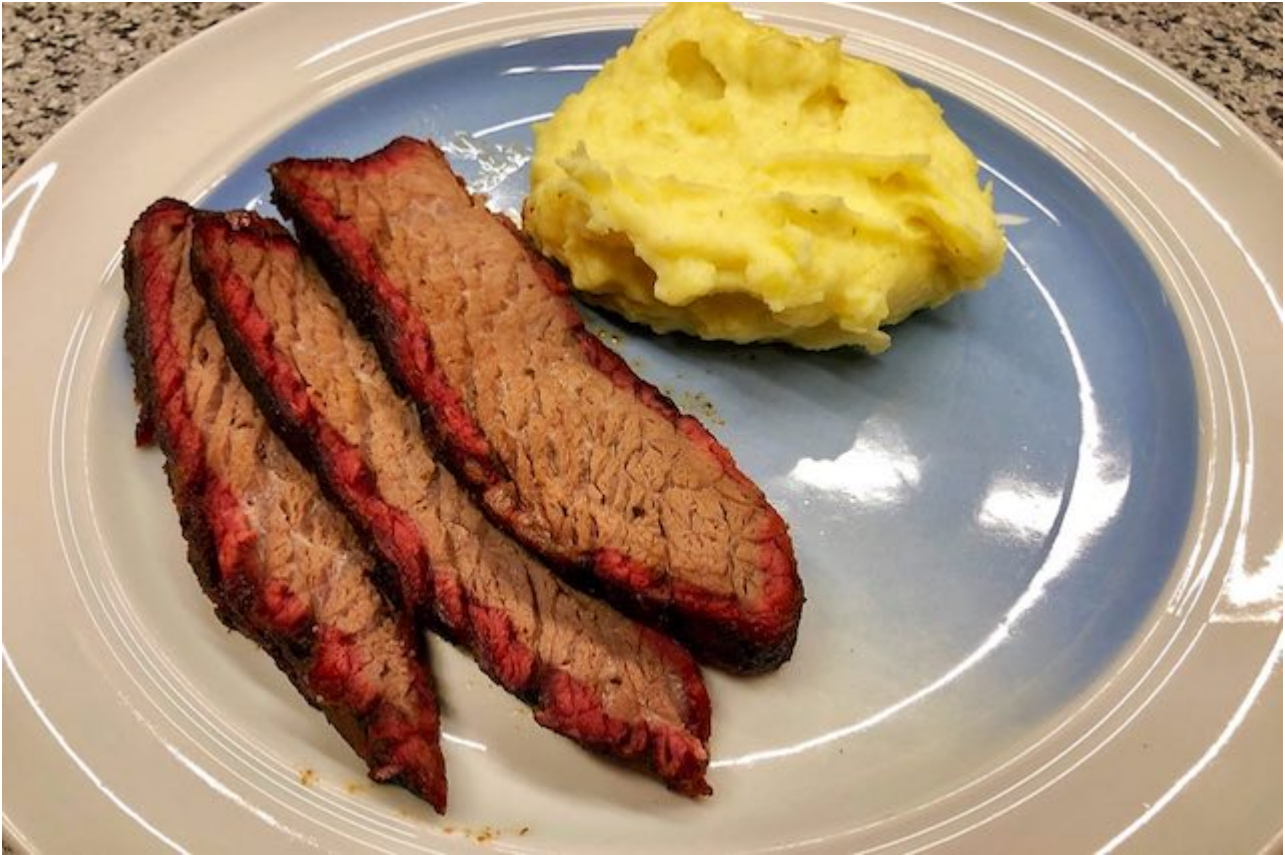
3. Nu pakker du din brisket ned i den allubakke giver den en lille smule smør henover kødet og cola i bakken. Lukker den med et dobbelt lagt grillfolie så den er virkelig tæt lukket.
4. Indstiller Pelletgrillen til 120°C grader. Når kødet har nået en kernetemperatur på 95°C grader er din Brisket klar til at blive taget af grillen. Ved mig tog det yderlige 3 timer, kødet var i alt 9 timer på grillen. Men den er ikke færdig endnu. Nu pakker din Brisket forsigtigt ud og ligger den over på nogle "[Butcher Papir](#)" (Slagterpapir). Og lukker den helt til så den kan holde sig varmt og hvile sig i yderlige 60 min.



5. Imens mit Brisket fik lov at hvile sig i **ButcherPapir** gik jeg i gang med at lave Creamy Kartoffelmos. Opskriften er længere ned.
6. Nu er det tid til at skære vores Briket ud, jeg skærer den altid i tynde skiver på max 1 cm.







## **CREAMY KARTOFFELMOS**

Det er faktisk ganske nemt. Du starter med skrælle kartofler og koger dem som du plejer, når de er helt blød hælder du vandet fra og stamper dem med en kartoffelstamper. Men her tilsætter du ikke mælk som man plejer, her tilsætter du en gang Buko Pikant smøreost og blander det rigtigt godt sammen. Til sidst kommer du lidt slat & peber i og smager det hele til med frisk revet muskatnød.



## RESUME

Man kan sagtens købe de US Brisket de sælger i Rema og Co. Men de når ikke en ægte **US-Brisket** fra de Webbutikker der har specialiseret sig i at skaffe super kød hjem fra udlandet, til sokkeholderne.

Der findes en del webbutikker efterhånden med US Kød. Med den første og mest kendte webbutikker med speciale i US kød er nok [Steak-Out](#).