

Brisket på Traeger Ranger - Wagyu Full Packer Brisket

I denne Opskrift kommer vi ind på hvordan man tilbereder en ægte Wagyu Fuld Packer Brisket på en [Traeger Ranger*](#) træpillegrill. Det er nemt og hurtigt. efter små 12 timer er alt overstået inkl. hviletid ☐ Så det er et fint lørdagsprojekt og hvis du følger denne vejledning så kommer du sikkert i mål. En ægte Wagyu Brisket tilberedt på en Traeger Ranger på 12 timer. og så får du et resultat du drømmer om ☐ Så sæt i værk og lad Rangeren vise dig hvad den kan.

Wagyu Full Packer Brisket på Traeger Ranger

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

max 12 timer.



Ingredienser til Wagyu Full Packer Brisket

- 3,6kg Full Packer Brisket ” har brugt en [Mollendo Wagyu. Mbs 5+ fra Steak-Out.dk*](https://www.steak-out.dk/) ”
- Smokenhagen Signatur Rub - Er en Brisket Rub som kan købes hos [Steak-Out.dk*](https://www.steak-out.dk/)
- lidt Olivenolie
- 0,5 liter cola
- Smør
- Allufolie
- Foliebakke
- 4 Snack Peppers



Fremgangsmåde sådan laver du en fantastisk Beef Brisket på Traeger Ranger

I køkken

1. Start med at skylle og fin trimme din Brisket. [Se her.](#)
2. Nu påfører du et tynd lag Olivenolie hele vejen rundt på din Brisket. Derefter drysses den med et tynd lag Smokenhagen Signature Rub. 30g er nok til 1 kg kød her.
3. Når dette er gjort er du klar til at komme din Brisket på [Traeger Ranger*](#).



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 bliver..... [Læs Mere...](#)

Ved grillen del 1

1. Start din [Traeger Ranger*](#) op ved 140 grader.
2. Når den har nået den ønskede temperatur reguler du den ned til 95 grader. Ligger din Brisket ind på risten og lukker låget.
3. I mellemtiden kan du skære 4 Snack Peppers ud i 3cm tykke skiver.
4. Efter 25 minutter ved lukket låg er det på tid til at sprøjte din Brisket med cola. Det nemmeste er hvis du bruger en forstøver. Jeg bruger her en [Gloria FoodMaster F12*](#) Dette gentager du alle 30 minutter de første 3 timer



Brisket FullPacker
Mollendo Wagyu



reklame









Wagyu Brisket på Traeger Ranger efter 5 timer

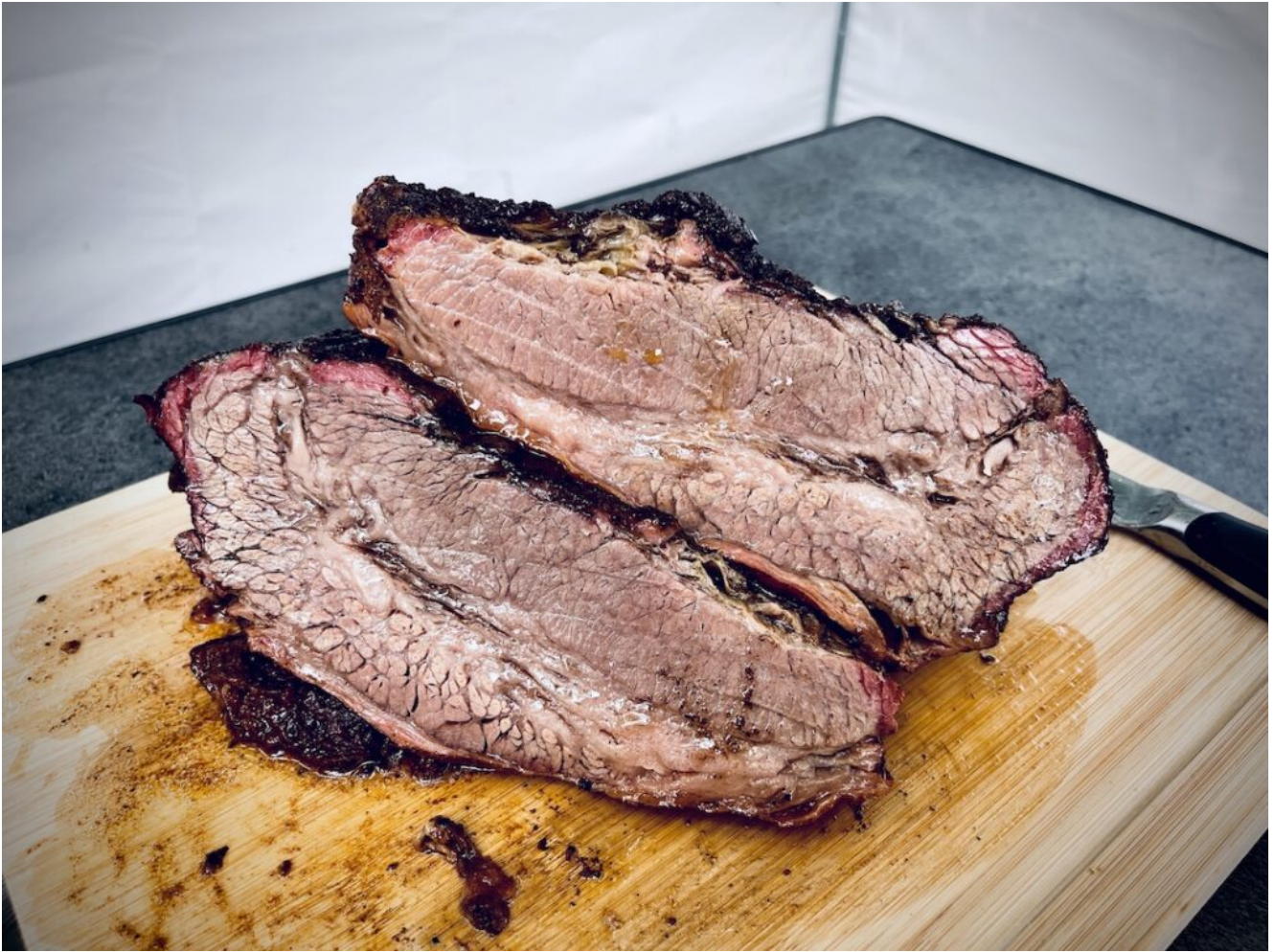
Ved grillen del 2

1. Når din Brisket har lagt på din [Traeger Ranger](#)* i 5 timer ved 95 grader. Tager du den ud og ligger den over i alubakken ovenpå dine 3cm tykke Snackpeppers. Så kommer du flere 1 cm tykke skiver smør på din Beef Brisket og hælder resten af Cola ned i fadet. Men kun så meget at dine Snack Peppers er halv dækket.
2. Nu pakker du Du din Brisket der ligger i alubakken ind i alufolie det vil sige stramt henover brisket og bukkes fast til alubakken. Så det hele er tæt pakket.
3. Til sidst tager du dit stegetermometer og prikker 5 huller i folien og placere din Stegetermometer i din Brisket så den rammer midt i point delen af din Brisket (den tykke side) og stiller den tilbage i din [Traeger Ranger](#)*. Og skruer temperaturen op på 120 grader. Og lukker låget "husk at fylde piller på"
4. Når din Brisket rammer en kernetemperatur på 88 grader skal den tages

af grillen sammen med foliebakken som den er og stilles i en varmeboks i mindst 3 timer.



Full packer Beef Brisket på traeger Ranger





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

- Full Packer Mollendo Wagyu - Brisket: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- Danish BBQ - Smokenhagen Signatur: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- Traeger Ranger: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- The Meater: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://computersalg.dk)*

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