Chicken – Ribs – Pork – Brisket – Traeger Kursus 2019

CHICKEN – RIBS – PORK – BRISKET – TRAEGER KURSUS 2019

Traeger Kursus 2019 her er der en lille oversigt over fire af de seks kategorier som der blev gennemgået på de to første officielle Traeger Kursus i Danmark. Jeg er ret sikkert på at i ikke kan huske det hele der blev fortalt på denne Traeger Kursus. Jeg har lavet de her vejledninger og opskrifter sidste år. Så de er ikke 100% som dem der blev gennemgået på de to Traeger kursus i Danmark. Men følger i dem kommer i sikkert i mål, og det er nok det der tæller. Selvom jeg ved en del indenfor grillverden og hvad Ægte BBQ angår. Har jeg også lært nogle i dag. Jeg retter de eksisterende opskrifter til når jeg finder tid, med nye billeder for der var nogen enkelte trin der kan gøres nemmer meget nemmer.

Endnu en ting jeg vil lave i de kommende uger og det er Hot & Fast BBQ. Jeg kune se der var en del interesse for det på Traeger Kursus i Kjellerup. Der er en vejledning til Hot & Fast på bloggen og jeg lover der kommer også Hot & Fast BBQ til Beef Brisket og Boston Butt. Det samme gælder også varm røget laks for der var der flere der spurgte til tidligere, så ja det kommer også. Og så lige det sidste Reverse Seared Steaks på Traeger Grill.

SPATCHCOCK CHICKEN

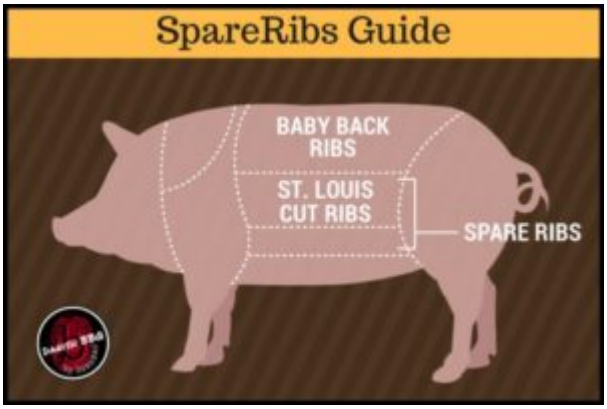


Spatchcock Chicken, er ikke andet end en kylling hvor man har fjernet rygraden så den kan grilles flad udbredt på grillen. Men dette gør samtidig at kyllingen bliver meget saftig i kødet, meget mere som hvis den sidder på tronen eller på rotisseri.. Læs Mere....

SPARE RIBS

Her er en oversigt over de enkelte udskæringer og hvorfor St. Louis Cut er den flotteste udskæring af ben. Som der blevet nævnt er de Ben der kan købes herhjemme desværre rippet for næsten alt kød som sidder ovenpå de enkelte ribben. Og her er det kun en der kan lave om på det og det er os. Det er os der skal forklare slagtern at vi gerne vil have nogle mere kød på vores ben.

BABY BACK RIBS, LION RIBS, SPARERIBS & ST. LOUIS CUT



Spareribs, er der nogen forskel i kød og hvilke spareribs skal jeg købe? Ribs har altid været meget populær når der skal grilles. Derfor vil jeg vil gerne forklare forskellen på de forskellige udskæringer af Spareribs, .Så du kan få et ord indført hos slagteren næste gang der skal handles Spareribs. Læs Mere....

ST. LOUIS CUT



Når man har lært at trimme dem selv, kan man faktisk spare meget tid og penge. Og stadig have mere kontrol over slutproduktet. Det viste sig at, det at trimme et rack St. Louis Cut var en meget simpel opgave. Der skal faktisk kun to snit til for at forvandle en alm. side Spareribs til en St. Louis-Style Cut. Og fra den dag af, gør jeg det altid selv. Læs Mere….

BABY BACK RIBS HOT & FAST SÅDAN FUNGER DET.



Baby Back Ribs, Hot & Fast er til dig der ikke kan vente 6 timer på ens Spareribs er klar til servering. Med denne opskrift, vejledning vil jeg gerne vise dig hvordan du kan banke tilberedningstiden ned på små 3 timer uden at du skal begive dig ud i at koge dine Spare Ribs. Læs Mere….

PULLED PORK – BOSTON BUTT

Boston Butt – Hvad Er Det?



Boston Butt er en af de mest kendte amerikanske stykker indenfor svinekød. Normalt laves **Pulled Pork** af denne udskæring, som kommer fra USA og benyttes i Europa, hovedsagelig i til grillmesterskaber som ***KCBS konkurrencer****. Læs Mere....

Boston Butt- Pulled Pork På Pelletgrill



Boston Butt virkelig en verden til forskel når det gælder at tilberede Pulled Pork. Ikke kun fordi du har et monster af et stykke kød. Det er også smagen der er anderledes og efter min opfattelse meget meget bedre. Grunden hertil er at en Boston Butt er et stykke af nakken og et stykke fra boven inkl. bovblad. Læs Mere....

BOSTON BUTT – HOT & FAST



Boston Butt hot & fast. Boston Butt opskrifter har jeg lavet før, derfor må denne her ikke mangle i samlingen. Nemlig hvordan man forvandler en Boston Butt på 5,2kg til Pulled Pork på under 6 timer inkl røgsmag og bark. Svaret er Hot & Fast. Hvordan vil jeg vise jer i denne Boston Butt opskrift.. Læs Mere....

BEEF BRISKET

Hvad er Beef Brisket?



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. Læs Mere....

SÅDAN TRIMMER MAN EN ÆGTE FULL PACKER BEEF BRISKET



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%. 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. Læs Mere....

Beef Brisket – Sådan Skæres Den Rigtigt Ud



Hvis du er her for at finde ud af hvordan man skærer en ægte Beef Brisket, så læs endelig videre. Jeg er ved at slippe nogle info bombs om lidt, så du kan lære hvordan man skal skære en smuk, Beef Brisket uden at den mister kraften og saften. 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 tilbered 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....

Reverse Seared Steak på Traeger Grill

COTE DE BOEUF – REVERSE SEARED



Cote de Boeuf på Træpillegrill? Der er der flere der har spurgt om man kan tilberede den fra start til done! Og svaret er ganske enkelt. JA det kan man uden problem og når du kører den på din pillegrill opnår du et resultat du ikke vil undevære længer i fremtiden. Læs Mere....

Det er var så det jeg kan bidrage med til nu.

Som nævnt skal jeg nok lave opskrifter & fremgangsmåde på Brisket på Hot & Fast. Der kommer nok til at gå en par uger men de kommer.

Og så vil jeg lige nævne en sidste ting. Som jeg også har sagt i Kjellerup på Traeger Kursus 2019. Er du det midste i tvivl på et eller andet så skriv til mig.

For det meste svarer jeg indenfor kort tid. Og så skal vi nok få det hen. Der findes ingen dumme spørgsmål. For er man i tvivl ved et eller andet ved fks. en Wagyu Beef Brisket til små 1000kr så spørg! For det er bare så meget mega øv hvis man smadre et stykke kød i den pris kategori.

Skriv hvis du er det mindste i tvivl.