

Chuck Flap - Steak eller Steg?

Chuck Flap også kendt under navnet Teppanyaki-Cut. Er et flor marmorert stykke kød. Chuck Flap stammer fra Nakken, har et super aroma og udskæring tilbyder et meget saftigt stykke kød. Man kan tilberede det på mange forskellige måder. Enten ved low & slow, eller hot and fast i en stegepande. Men idag får i lidt fra bække verdener. Vi starter med low & slow på den nye [Traeger Timberline*](#) som går over i en gang flammekys på [Napoleons Sizzelzone*](#) og derefter tilbage til mellem høj varme på Traeger grillen til den ønskede kernetemperatur.

Chuck Flap - en Steak som skal tilberedes som en steg

til 4-6 personer.

forberedningstid ca. 15. min tilberedningstid: ca. 150min.



Ingredienser til Chuck Flap

- Chuck Flap 2,2kg - fra [Steak-Out.dk*](#)
- Beef Prime Rub - [opskriften finder du her](#)



Fremgangsmåde sådan laver du Chuck Flap

1. Vi starter ud med at trimme kødet for overskydende løst fedt og alle sener så godt man nu kan. Dog skal ikke alt fedt fjernes, du vil opleve en et sted hvor der er en større fedtknude den piller du ikke ved.



2. Når alt er trimmet og dit kød ser sådan ud som på billede har du frilagt en fantastisk marmorering.



3. Nu skal din Chuck Flap have lidt krydderi. Og her er det bevist at jeg siger lidt, fordi kødet har en fantastisk egen smag som kun skal understøttes og ikke overtones.



4. Imens jeg starter min [Traeger Timberline 850*](#) op og indstiller den til 105 grader med Supersmoke. får dit rubbet stykke kød lov til at ligge på spækbrættet så krydderieren kan trække en lille anelse ind i kødet.
5. Så skal din Chuck Flap på Pillegrillen ved 105 grader i 2 timer.



6. Efter de to timer er gået tager du kødet ud af din grill og ligger den til side. Nu starter jeg min sizzelzone op på min [Napoleon Prestige Pro500*](#) Hvis du ikke har en sizzelzone bruger du bare direkte grilning ved høj varme. Og du indstiller imens din Træpillegrill til 160 grader.



7. Jeg banker mit stykke kød af i ca.30 sekunder per side Napoleon Sizzelzone så man får en lækker stegeskorpe.



8. Efter en lille minuts tid er det hele overstået og du kommer dit kød tilbage på Pillegrillen nu ved 160 grader. Det er også først her jeg har placeret mit [Mater+ stegetermometer*](#) i kødet. Og indstillet det til 60 grader i kernetemperatur.
9. Når du er op på de ønskede 60 grader i kernetemperatur tager du dit Chuck Flap af grillen og lader den hvile i 10 minutter inden udskæring.



10. Du skal lige være ops på en ting når det gælder udskæring af Chuck Flap. Skær det i tynde skiver lige som en oksesteg og så skal det skæres skrå. Det vil sige du laver en udskæring der har en vinkel på ca 15 grader til kødets overflade. Det ser pænere ud når det ligger på tallerken og holder bedere på saften.



CHUCK FLAP ROAST



reklame





Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- [Traeger Timberline 850*](#)
- [Napoleon Prestige Pro 500*](#)
- [Napoleon Skærebræt*](#)
- [Vindskærm til Sizzelzone*](#)
- [Chuck Flap - Kansas Ranch Black Angus*](#)

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