

Cuberoll, Australsk Ribeye - på Traeger Timberline

Dette er ikke en hemmelighed længer at en Rib-eye er et herremåltid. Australsk cuberoll på ben produceres hos Aberdeen i Australien. Cuberoll er betegnelsen for en top trimmet ribeye steg med blottede ben. Som giver en ekstra gang WOW effekt når den skal serveres til dine gæster.



CUBEROLL - RIBEYE

En Cuberoll udskæring giver dig flere tilberednings muligheder. Man kan stege den i et helt stykke som jeg vil gøre i dag. Eller du skærer dem ud så du har et, Cowboy cut, ribeye steak med ben. Også kaldt for et Tomahawk Steak, hertil kommer der en opskrift senere.

HVEM OG HVAD ER ABERDEEN BLACK

Aberdeen Black er ikke kun et brand og et varemærke. Nej Aberdeen Black en livsstil. Dette australske luksus oksekød, er rettet mod livsnydere, kødelskere og ikke mindst os der elsker at forkæle sig selv og vennerne med et godt stykke kød. Kødet hos Aberdeen Black er special udvalgt på baggrund af mere end 100 års erfaring i branchen, og er kendt over hele verden for deres topkvalitet.

TILBEREDNING AF EN CUBEROLL RIBEYE

Du starter med at pakke din Cuberoll ud, skylle den under koldt vand og pakker den ind i et tørt viskestykke. Lad den lige få lov at trække luft i ca. 30 min. Imens den trækker luft kan du blande en BBQ RUB, Jeg har brugt min Smokey Mustard

BBQ RUB.

BOEMSEN'S SMOKEY MUSTARD BBQ RUB

- 25g Sennebspulver
- 10g Røget salt
- 4g Paprika edelsüss
- 10g Paprika røget
- 7g Hvidløgsgranulat
- 4g Spidskommen knust
- 4g Ancho Chili
- 10g Rørsukker
- 5g Himalajasalt

Denne her Rub er fantastisk til ALT der hedder Oksekød, uanset om vi snakker **BEEFRIBS**, **BRISKET** eller på en helt almindelig **CUVETTE / CULOTTESTEG**.

Mit var et 3,3kg Cuberoll fra Steak-Out.dk*

TRIM DIT KØD

Når de 30 minutter er gået starter du med at trimme dit kød, så næsten alt fedt er fjernet, træk hinden af på benenes bagside. Starter 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 at du kun skal bruge halvt så meget krydderi som hvis du ikke bruger olie, da olien sørger for at din **BBQ RUB** hænger fast på kødet. Efter kødet er smurt ind i olie fordeler du nu din BBQ RUB på kødet og masserer det godt fast.



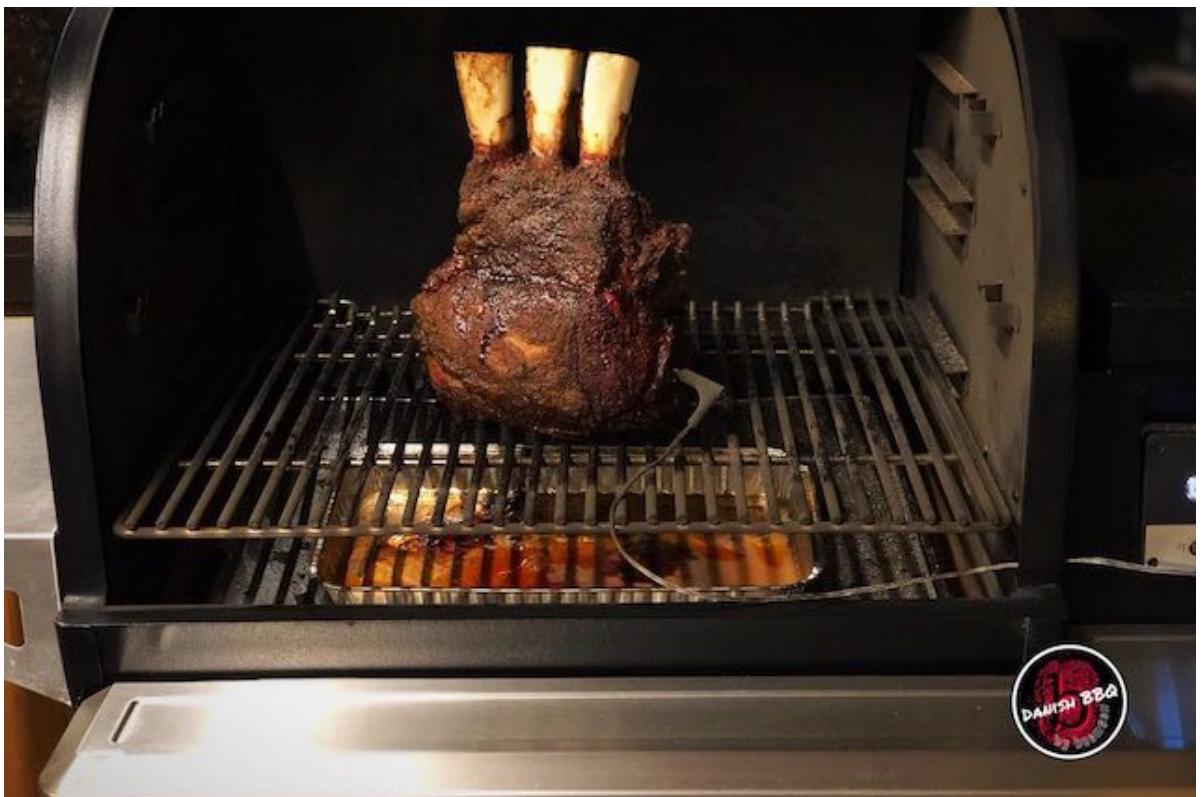
Jeg har valgt at lave den som en "her og nu Rub", det vil sige at jeg begyndt at starte min grille lige efter jeg har rubbet mit kød. Men det kan helt klart anbefales at krydderierne får lov at trække ind i kødet først i minimum 3 timer i køleskabet, men helst natten over.

SÅ GÅR VI IGANG VED GRILLEN

1. Indstil din Pelletgrill til 75°C grader - jeg har brugt Æble træpiller.
2. Når grillen er varmet op og klar til brug, kommer du din Cuberoll på din Grill i **2 timer ved 75°C grader.**
3. På min Traeger Timberline 850 har jeg valgt at bruge den nederste rist og stillet en drypbakke nedenunder som er fyldt med lidt væske. For at samle på den gode saft yderlige har jeg aktiveret "**SUPERSMOKE**".



2. Efter 2 timer hæver du temperaturen på din grill til **120°C grader**.
3. Lad din Cuberoll grille færdig ved denne temperatur til den har opnået en Kernetemperatur på **54°C grader**.



4. Nu er det på tid til at tage din Cuberoll af grillen og pakke den ind i [Slagterpapier](#), så den kan få lov hvile sig i 20 min for at samle alt væske igen inden den er klar til udkæring.



I mellemtiden har jeg tilberedt mine kartoffelbåde, som er lavet af søde kartofler - **Opskriften finder du her**. Dertil fik vi en gang frisk lavet Sauce Bearnaise. **VELBEKOMME!**

<https://boemsen.com/hvidloegs-soed-kartofler-baede/>

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