

# Flat Brisket - Ægte US Brisket - Step by Step

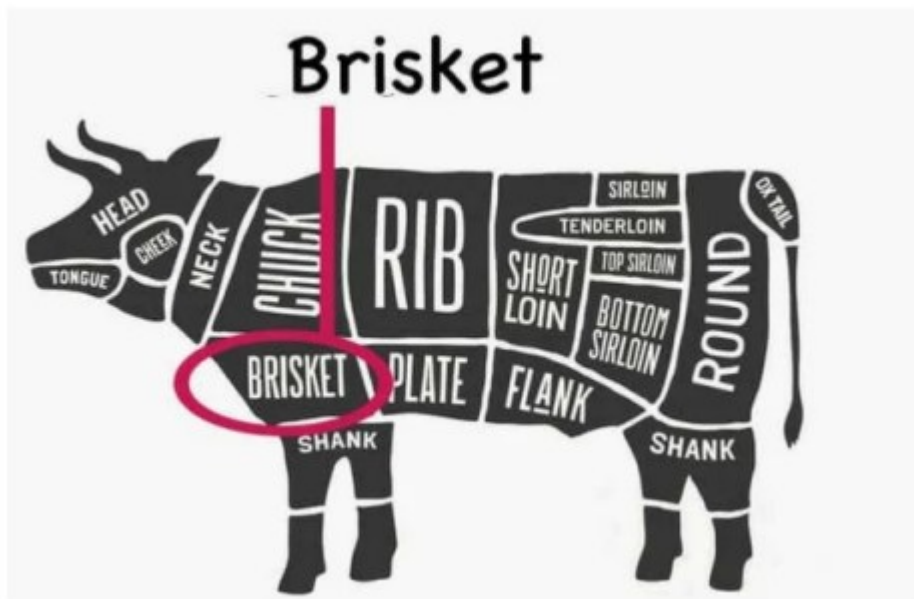
Brisket kan man købe som Fulpakker Brisket det vil sige med Flat og Point. Men man kan også købe en Brisket hvor man kun får Flat delen for sig selv. Flat delen er nogle hurtigere at tilberede. Og hvis man kan undvære point delen som skal bruges til fks. [Brisket Burnt Ends](#). Ja så er en Flat en hurtig lille lækker sag med den ægte amerikansk BBQ feeling. Efter der har været rigtigt mange forespørgsler om hvordan man tilbereder en flat rigtigt. Vil jeg gerne vise jer hvor nemt det egentlig er at lave ægte Amerikansk BBQ. Inden jeg kaster mig ud i Brikset Flat opskriften skal i lige høre mere om hvor Brisket stammer fra og hvorfor der er en Flat og en Point. Derfor kommer der lige et uddrag af min tideliger Blogindlæg "[Beef Brisket - hvad er det](#)"



## Beef Brisket - Hvor Er Forskellen

En brisket kan købes i mange former og størrelser, så sørg for at vide, hvad du går ind til, når du skal igang med at handle Brisket. Hvis du ønsker at lave en hel

Brisket så snakker vi om 4-6,5kg. En Full Packer Brisket, man kan også købe Brisket hvor **Pointen** er blevet fjernet (min favorit del)! Disse kan stadig tilberedes ved low & slow og give et smukt resultat, men ærligt talt så laver man en Brisket på grund af dennes fedtindholdt. Nogen mennesker kan lide **Flaten** for sig selv. Jeg har prøvet flere forskellige typer Brisket, før jeg vidste hvad jeg virkelig elskede. Hvis du nogensinde kommer til USA så skal du virkelig gå ind i et BBQ restaurant og bed om et stykke af den magre Brisket og et stykke fedt Brisket så kan du vurdere hvad du virkelig kan lide!



Hele Blog indlæg om hvad brisket er finder du her:

[BEEF BRISKET - HVAD ER DET](#)

## Beef Brisket Flat - lad os komme i gang

Det vigtigste er at du køber den ægte vare! Og ikke en wanabee Brisket i Netto eller Lidl. Og endnu vigtigere er faktisk at du ikke lader dig gå på at du nu skal til at trimme dit kød. Selvom det var dyrt vil du faktisk have en del afpuds. Det er normalt og det har heller intet med dårlig kød kvalitet at gøre! Og hvis du tror der er meget afpuds på en Flat Brisket skal du prøve at trimme en Fullpacker. Det gør seriøst ondt for man kan komme ud i at man har over 1 kg i afpuds af bare fedt ved en Fullpacker Beef Brisket. Nå er du forvirret nu? Nok med at gøre dig bange for du bliver virkelig belønnet når din Brisket er færdig tilberedt, Det eneste du skal gøre er at følge denne vejledning.



# US Brisket fra IBP

Jeg har bestilt min [Flat Brisket hos Steak-Out.dk](http://Steak-Out.dk)\*, det er en ægte US Brisket fra IBP. Og den er næsten klar til smide på grillen som den er. Når du har modtaget din Brisket er det vigtigt at den kommer direkte på køl, og du først pakker du den op når den skal bruges!



## Brisket Flat - forberedelse trin for trin

1. Du starter med at tage din Brisket op af køleskabet, pakker den ud og skyller den under kold rinde vand. Derefter slår du den ind i et viskestyk og lader den ligge på køkkenbordet i små 20 minutter så den kan trække luft.



2. Nu ser du efter om din Brisket har små fedt knuder, fedtlommer eller sølvhud på undersiden, de trimmes lige hurtig men ikke overdrive trimning. Her er det vigtigt at du ikke trimmer den helt ind til kødet. For fedtet giver kødet smag, og holder det fugtigt under tilberedning. Det skal nok smelte væk under tilberedning bare roligt.



3. Nu vender du din Brisket så du har fedt siden op ad.



4. Her er det vigtigt at du trimmer fedtslag til det har en tykkelse på ca.  $\frac{1}{2}$  til 1cm. Men igen Det er vigtigt der er fedt tilbage.





5. Derefter finpudser du den lidt og når jeg skriver lidt så mener jeg lidt! Jeg trimmer hjørnerne lidt så de bliver runde og så var det også det.



6. Her kan du se det færdige resultat af min trimmet Flat Brisket. Husk at du ikke skal overdrive det. Fedtslag **SKAL** have en tykkelse på ca.  $\frac{1}{2}$  til 1cm. Jeg har haft i alt små 200 gram afpuds ved min Flat Brisket.





7. Nu laver du en Rub til din Brisket da en ægte US-Brisket faktisk kun laves med Salt, Peber og lidt hvidløg. Dertil har jeg benyttet min [Steak Seasoner](#) og min [Steak Crust](#) det blander man sammen med en blandingsforhold er 1 til 1.



8. Så skal din Brisket Rubbes ind i din Peber Salt blanding. Her behøver den ikke være dækket helt ind i peberblandingen. Dog skal der gerne være nogle over det hele for smagens skyld. Når du har Rubbet din Brisket lader du den ligge på Bordet og starter grillen op.





## Flat Brisket - fremgangsmåde ved grillen

1. Nu starter du din Grill op og indstiller den til den ønskede temperatur 105? - 107? grader. Når den temperatur er nået og grillen har lagt stabil der i 15 minutter kan du komme din Brisket på grillen **IKKE FØR!** Jeg har benyttet mig af min [Traeger Timberline 850\\*](#) i dag.
2. Min Brikset har jeg placeret på den midterste rist. På den nederste rist har jeg stillet en drypbakke for at opfange alt fedt men det er ikke nødvendig. Hvis du også har en Traeger Timberline skal du aktivere Supersmoke.





3. Din Brisket skal nu forblive i grillen til den har 70? grader i kernetemperatur. Den måler jeg med grillens egen termometer og min [Fireboard BBQ termometer\\*](#). den overvåger også grillens lufttemperatur og giver en alarm hvis temperaturet skulle falde eller stige



drastisk.

4. Når den ønskede kernetemperatur på 70? grader er nået skal din Brisket pakkes ind i Butcherpaper, for at holde den fugtigt.





5. Hvorfor **Butcherpaper (Slagterpapier)\*** det sørger for at kødet holder på saften og samtidig tillader det kødet kan komme af med varmen. Man kan også bruge Staniol papir, men det vil jeg fraråde dig for her koger du din Brisket fordi den ikke kan komme af med varmen. Som du kan se pakker jeg min Brisket ind i grillen. Dertil benytter jeg **Traegers Bred BBQ Spartel\*** til at løfte min Brisket med så jeg kan få mit Slagterpapier under min Brisket. På den her måde skal man ikke have Brisket ud på bordet for at pakke den og den kommer heller ikke ud af den varme grill.



6. Jeg bruger altid dobbelt længde Slagterpapier i henhold til mit Brisket, så

er jeg sikker på den er pakket godt ind.

7. Når du har pakket din Brisket, skal den tilbage på grillen til den har en kernetemperatur på 92-95? grader.



## Flat Brisket - klar til at blive taget af grillen

Min Brisket har nu nået den ønskede kernetemperatur som er et sted mellem 92-95?. Det har taget i alt 14 timer at tilberede denne Flat Brisket. Men legen stopper ikke her, du bliver nød til at trække dig lidt i ørene endnu, for kødet skal hvile sig nu efter dennes lange rejse i Grillen. Men den tid er det værd at vente på det lover jeg.





1. Tage din Brikset af grillen og placere den den på et spækbræt i dennes Slagterpapier. det er vigtigt at den forbliver pakket ind i yderlige mindst 30 minutter helst 1 hele time. Men efter 30 minutter kan du sagtens pakke den op skære den ud.



2. Når du skærer din Briset skal du sørge for at skære den ud på den korte side lige som på billederne i ca.  $\frac{1}{2}$  til 1cm store skiver.





3. Så er der kun en ting tilbage og det er nyde dennes vidunderlige smag.



## Ingredienser Til Brisket Flat:

- 4 KG Brisket Flat ([kan købes ved Steak-Out.dk her\\*](#)) til ca 6 personer!
- [Danish BBQ Steak Set](#) blandes 1 til 1

**Det Her Har Jeg Benyttet Til At Tilberede Flat**



# Brisket

- **Grill:** [Traeger Timberline 850\\*](#)
- **Træ:** [Traeger Æble\\*](#)
- **Kniv:** Giesser udbenerkniv 15 cm m/b flex
- **Slagterpapir:** [Traeger Slagterpapir\\*](#)
- **Grill Spatel:** [Traeger BBQ Spatel\\*](#)
- **Grilltermometer:** [Fireboard BBQ Edition\\*](#)

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