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 skæres rigtigt ud. Så hvis du virkelig vil bevæge dig ud i en Beef Brisket eventyr og imponere vennerne, bekende og familien, ja så er der kun en vej, og det er en ægte ***Amerikansk Full Packer Beef Brisket***, som skal trimmes fra bunden. Og efterfølgende tilberedes på the american way, nemlig LOW & SLOW på en Smoker.

Hvis du ikke har læst mit indlæg "***Beef Brisket – Hvad er det***" og "***Beef Brisket – Sådan trimmes den***", vil jeg anbefale du læser den først inden du begiver dig ud i dit første Brisket eventyr.

The Holy Trinity – de hellige treenighed

Sammen med **Spareribs**, **Pulled Pork** danner **Beef Brisket** de "**HOLY TRINITY**" ("hellige treenighed") i BBQ verden. De tre nævnte anretninger betegenes også som konge disciplinerne ved BBQ konkurrencer over hele verden. Vil man se hvordan en ægte BBQ konkurence afholdes. Bliver man nok nød til at rejse til Tyskland, Holland eller Belgien. Her er der virkelig mange konkurrencer i løbe af et år. Nu tænker du sikkert det gad jeg godt vide lidt mere om ikke? Så vil jeg gerne anbefale dig et af de danske Grill hold ***"Old Truckers BBQ"***, som deltager lige præcis i de her konkurrencer i udlandet. Her hjeme i Danmark har vi kun en Grill konkurence og det er Danmarks Mesterskab i Grill "***DM i Grill***" som afholdes engang om året.

Sådan trimmes en ægte Amerikansk Full

Packer Brisket

Tilberedning af en Full Packer Brisket starter med den rigtige trimning. Jeg vil lige advare dig inden! Der er rigtig meget afpuds på en ægte Full Packer Brisket. Man kan ikke lave en Full Packer Brisket uden. Så vær forberedt på at du kan risikere at trimme op til 1 kg. I nogen tilfælde endda mere, men det er virkelig alle pengene værd. Hvis du følger denne vejledning her, er du godt på vej.

BEEF BRISKET – SÅDAN TRIMMER MAN EN ÆGTE FULL PACKER

Forberedelse af Beef Brisket, dagen inden den skal på grillen

Når du er færdig med trimning af din Full Packer Brisket, skal den Rubbes i nogle krydderi. Selvom den har en del fedt tilbage af dennes fedthætte, vil jeg anbefale at du masere din Brisket ind i nogle madolie. Endnu bedre er højkvalitativ olivenolie. Når det er gjort rubber du din Brisket i nogle frisk kværnet Havsalt og frisk knust Peber. Det er det man bruger på en ægte Brisket. Nogen kommer lidt hvildøg og paprika med i deres blanding. Jeg har fundet min personlig yndlingskrydderi som jeg bruger på Brisket, det er en færdig blandet BBQ Rub fra Traeger. "***Traeger Rub***" heder den, som også kan ses på billede.

Sørg for din krydderi blanding bliver jævnt fordelt på hele din Brisket. Olien hjælper med at holde på krydderierne så du ikke skal bruge så meget som hvis den ikke var smurt ind i Madolie.

Når du er færdig med at rubbe din Brisket, skal den pakkes godt ind i

husholdingsfilm og efterfølgende på køl i 12 til 18 timer. Da vi stadig har under 5 grader udenfor om natten har jeg bare parkeret min Brisket i grillen til den skulle tilberedes dagen efter.

Beef Brisket tilberedes ved Low & Slow og Røg

En ægte Beef Brisket tilberedes ved low & slow, det vil sige ved lav temperatur over lang tid. Der kan gå mellem 8 og 12 timer alt efter hvormeget tid kødet kræver. Og den skal nok kræve din tålmodighed du vil stå og glo på dit termometer uden at den stiger i temperatur. Det tager tid.

1. Du starter med at indstille din grill til 80? grader. Det har jeg gjort i min ***Traeger Timeberline***, og jeg har tændt **Supersmoke**, så den får en ordentlig omgang røg. Den typiske røgsmag til en Brisket er for øvrig **Hickory Røg**.
2. Når grillen er startet op og den har kørt i 10 min ved 80? grader kommer du din Brisket på Grillen med dennes fedthætte siden opad. Placerer termometer spydet som vist på billede og luk låget. I min Traeger Timberline som du kan læse mere om under "***Min Traeger Timberline***". Placerer jeg min Brisket altid på midterste hylde og stiller et drypbakke under. For at samle på det gode fedt der kommer til at smelte, i løbe af hele tilberedningsprocessen.

Full Packer Beef Brisket

3. Du lader din Brisket køre i små 4 timer eller til din Brisket har en kernetemperatur på 50? grader. Skulle din Brisket ramme de 50? grader inden de 4 timer er gået, går du vider til næste trin.

Full Packer Beef Brisket efter 4 timer, ved 80 grader og Hickory Røg

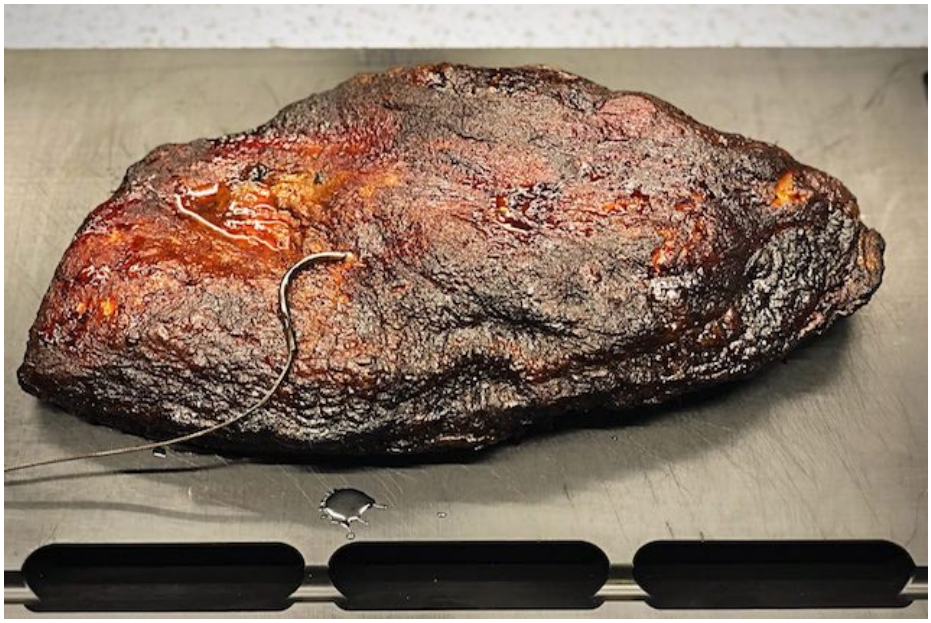
4. Nu skruer du din grill op på 120? grader og lader den køre til din Brisket har en Kernetemperatur på 80? grader. Det kan snilt tage yderlige 4 timer eller mere min var 8 timer om at komme op på den ønskede Kernetemperatur.

Full Packer Beef Brisket efter 12 timer, kernetemperatur på 80 grader

5. Ved 80? grader tager du din Brisket af grillen og pakker den ind i ***Butcher paper*** (Slagterpapir) uden at tage termometerspyder ud. Og kommer den tilbage på grillen til den har en kernetemperatur på 95? grader. Du spørger dig sikkert hvorfor Slagterpapir og ikke Staniol? Det er enkelt forklaret, i staniol lukker du for luften det vil sige kødet koger når det pakkes i staniol. Den kan ikke komme af med varmen. I Slagterpapir kan den komme af med varmen. Det vil sige den koger ikke på sammen måde som vis din Brisket er pakket staniol.

Full Packer Beef Brisket efter 12 timer, pakket i Slagterpapir

6. Når din Beef Brisket er kommet op på de 95? grader. Tager du den af grillen uden at fjeren termometerspydet. Og placerer den i en varmeboks i minium 30 minutter. Så den kan hvile sig og samle dens saft igen. Men her gælder også reglen, desto længer den ligger og trækker i dennes egen saft desto bedre bliver den.



Full Packer Beef Brisket der er færdig efter 18 timer i Smoker

Nu er din Full Packer Beef Brisket klar til udskæring. Du kan se en Brisket er ikke nogle man kaster sig ud i en lørdag eftermiddag og forventer den er klar til aftensmad. Tilberedningstid og resultatet afhænger af kødets kvalitet og hvor omhyggelig du har været under tilberedning af din Brisket. Man kan have nogen Briskets der er klar efter 8 timer og andre vil kræve 18 timer plus. Det er kødet der bestemmer når din Brisket er færdig.

Har du eventuelle spørgsmål, så skriv en kommentar her på bloggen eller tagge mig i din Briske opslag på ***Facebook*** eller på ***Instagram***.

Som tilbehør til en ægte Brisket anbfaler jeg selvfølig ***ægte amerikansk Mac & Cheese***

Sådan tilberder man en Beef Brisket:

Beef Brisket – hvad er det

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…. Læs Mere…

Beef Brisket – sådan trimmer man en ægte Full Packer

Trimning 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…

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...

Pastrami – gør det selv – New York Style Pastrami

Pastrami er en yderst populær pålæg i USA. Hvad for os i Danmark stegt flæsk med persillesovs er, er for New Yorkerne deres Pastrami sandwich. Sandsynligvis kan man få det mest berømte Pastrami sandwich hos Katz's Delicatesse, kendt fra filmen Harry & Sally..... Læs Mere...