Fylt CubeRoll – skåret af Bone in RibEye

Rib-eye er et herremåltid som vi alle ved. Nogle der smager helt særligt. Cuberoll er betegnelsen for en top trimmet ribeye steg med blottede ben. Som giver en dine gæster den der bestemt oplevelse af det her er nogle helt særligt. Derfor trimmer jeg alle mine bone in Ribeye til en gang cuberoll med blottet ben.

fyldt Cuberoll er nogle helt særligt

Portioner:

4-5 portioner.

Forberedelsestid:

30 min.

Tilberedningstid

ca. 4 timer

Ingredienser til fyldt Cuberoll

- 3kg Cuberoll "min er fra THE MEAT CLUB*"
- 250g hakket kalvekød
- 1 Æble
- 2 spsk. Greek Style BBQ Rub
- 2 spsk Buko Natural
- Texas Style BBQ Rub

Fremgangsmåde sådan laver du en lækker fyldt Cuberoll

I køkken

1. Vi starter med at trimme vores Ribey på ben. Det vil sige man tjekker lige om der er nogle løst fedt og evtl nogen synlige sener. Når jeg trimmer en Ribeye med ben så trimmer jeg den altid sådan at jeg frilægger benene, det giver den der WOW efekt når man skal til at servere de Ribeyes. Og her er det ligegyldig om man tænker på enkelte Ribeye med ben eller som i denne opskrift som Ribeye Steg også kaldt Cuberoll. I de første 4

billeder kan du se hvordan jeg trimmer min Bone in Ribeye til en coberoll.

2. Der findse en enkelt trik til hvordanman fjerner kødrester og hindet fra benene når de er groft trimmet. Det gøres ved hjælp af et helt almindelig stykke kødsnor. Du tager ca 1 meter kødsnor og binder den sammen derefter tager du din RIbeye og vender den om så den ligger med hindet op ad. Nu slynger du din kødsnor to gange rundt om benet og trækker det overflydende kød og sener af benet. Lige som i videoen hvor jeg gøre det ved en lammekrone.
3. Efterfølgende skærer du en slits ned i dit ribey men pas på at du ikke stikker igenem der skal gerene være ca 1 cm fra ydersiden. Det göreder du ved at måle knivens længde å ydersiden så du er sikker på du ikke kommer til at stikke igenem.
4. Det næste skrit er at tilbrede fars blanding. Her bruger vi 1 hel æble som skal skrælles og hakkes til en grød. NU kommer du 250 fars, 2 spsk. Buko Naturel og 2 spsk. Greek Style bbq rub med i skålen og blender det hele godt sammen til en rigtig fin klistrende masse.
5. Som efteføIgende skal stoppes ned i hullet som du har lavet. idin Cuberoll. Når den er godt stoppet kommer lukker du åbning med en eller to kødnåle. Eller du syer den den til igen. alm tandstik kan også gøre det
6. Nu binder du din Cuberoll op med kødsnor så den holder på formen og pakker de enkelte ben ind i staniol. Det bevirker at du har hvide flotte ben når din Cuberoll er færdig tilberedt. Efterfølgende krydder du den udvendig med din yndlings krydderi til oksekød. Jeg har brugt min Texas Style BBQ Rub til dette. Og så er den klar til at komme i grillen ved 105 grader.

Trin 1

ANSO

OEMSEN
Wood n
Whatever

Trin 2

https://youtu.be/HZI8rseXXqE

Trin 3

ANSO
THE MEAT

Trin 4

THE MEAT CLUB
JOIN THE FAMILY

GREEK STYLE
BBQ RUB

NAPOLEON

Trin 5

NAPOLEON

Trin 6

Ved grillen

1. Start din Grill op ved indirekte varme og 105 grader. Jeg har brugt min Traeger Ranger Pillegrill* til dette.

2. Når grillen har nået den ønskede temperatur ligger du din Cuberoll på risten og luker låget og holder låget lukket de første 2 timer.
3. Efter 2 timer tjekker du lige til kødet og sprøjter det evtl. med æblejuice, cola eller whisky. Er ikke et krav.
4. Når der er gået sådan ca. 3,5 timer er din steg klar med en kernetemperatur på 56-58 grader, nu tager du den af grillen og lader den hvile i 30 minutter. Inden du begynder at skære den ud i portioner.

NAPOLEON

Cuberoll skårt ud og serveret med sødkartofler og hollandaise sauce

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Ribeye på Ben:** ***The MEAT CLUB.dk****
- **Traeger Ranger:** ***Homeshop.dk****
- **The Meater Block:** ***Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt:** ***Backyardliving.dk****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo:** ***Computersalg.dk****
- ***Danish BBQ – Texas Style Beef Rub****
- ***Danish BBQ – Greek Style****

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