Jack D. Honey Glazed Cuberoll – Australsk Ribeye

Denne dødlækker Jack D. Honey glazed Cubroll er en lækkerbisken i sig selv. Cuberoll er betegnelsen for en flot trimmet Rib-Eye steg med blottede ben. Som giver en ekstra gang WOW effekt når den skal serveres til gæsterne.

Jack D. Honey Glazed Cuberoll

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 Tomahavk 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 min BBQ RUB, som du efterfølgende laver om til en Glaze.

Ingredienser til Jack D. Honey Glazed Cuberoll

- 3kg Cuberoll fra ***Steak-Out.dk****
- Jack Daniels Honey
- Madolie
- Frisk Timian

- Beef Prime Rub – ***Opskriften finder du her***
- Jack Daniels Honey BBQ Glaze – ***Opskriften finder du her***

https://boemsen.com/beef-prime-rub-bbq-rub-krydderiblanding-til-oksekoed/

https://boemsen.com/jack-daniels-honey-bbq-glaze/

Trim din Cuberoll rigitgt.

1. Det er vigtigt at du trimmer dit kød rigtigt, så næsten alt fedt er fjernet. Det er også vigtigt at fjeren hinden af på bagside. Og er der fedt under hindet trimmer du det også væk så omhyggeligt som muligt.

2. Når kødet er trimmet bliver du nød til at binde det op som på billede. grundet til jeg binder den op er at der skal timian hen over kødet efterfølgende og så giver det kødet lidt stabilitet når det nu skal stå på

grillen ved indirekte varme.

3. Så er det tid til at glaze denne lækre Cuberollsteg. Og pynte den op med frisk plukket timian. Inden den skal på grillen.

4. Jeg haft forberedt min ***Kamado Joe Classic2****. Som er en Keramik grill, til indirekte varme og indstillet den til 110 grader. Jeg har tilføjet ***trækull**** nogle ***Whisky træflis**** for at understøtte Whiskysmagen en smule.

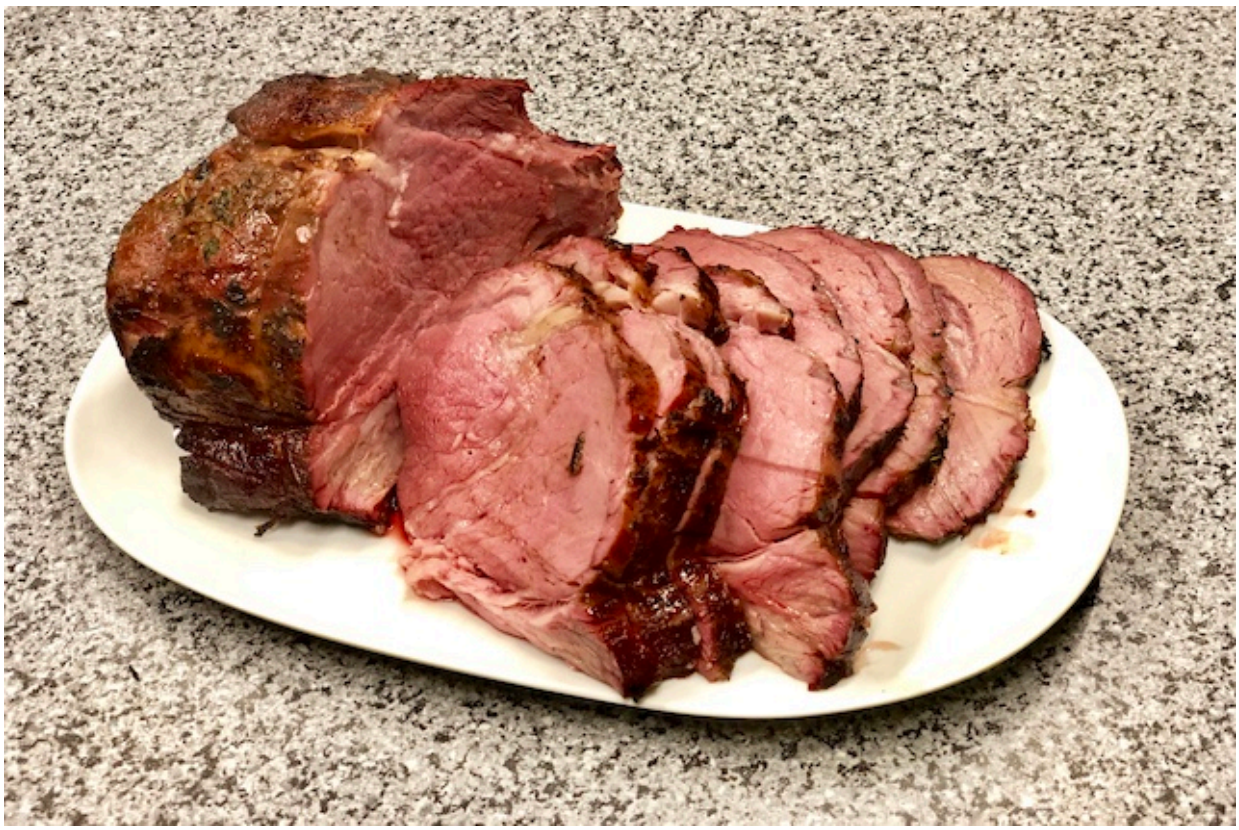
5. Nu skal din Cuberoll på grillen og alt efter hvilken størelse din Cuberoll har skal du regne med 15-20 min per halve kilo. Det vil sige i mit tilfælde små 120 minutter.

6. Når din Cuberoll har en kernetemperatur på 54 grader tager du den af grillen og lader den lige trække i 20 minutter. Det kan nemmest måles med en stegetermomeret der forbliver i kødet under hele tilberedningsprocessen. Jeg har brugt mit Fireboard stegetermometer.

7. Imens indstiller du din Grill på 225 grader ved direkte varme for at give kødet en dejlig skorpe til sidst.
8. NU banker du kødet af ved direkte høj varme hele vejen rundt. Med en forventet slut temperatur på 63 til 65 grader. Det svarer til medium stegt.

9. Når din Cuberoll er færdig stegt og har den ønskede kernetemperatur så bliver du lige have lidt tålmodighed med dig inden du skærer den ud, nemlig mindst 10 minutter for at kødet kan komme til ro igen.

10. Efter lange 10 minutter er din Cuberoll nu klar til servering og at blive skåret ud.



Kernetemperatur på RibEye

Den rette kernetemperatur på Rib-Eye: Rosa 55-60°C, Medium 60-65°C og Done "genemstegt" 65-68°C

https://boemsen.com/kernetemperatur/

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