Pastrami – gør det selv – New York Style Pastrami

Det har længe stået på min TO-Do-List og nu var der endelig på tid til at jeg kaster mig ud i dette projekt. Jeg har læst mange artikler på nettet om Pastrami. De vigtigste og bedste informationer har jeg brugt til at finde frem til den efter min mening bedste Pastrami opskrift.

Pastrami – New York Style, af en ægte Wagyu Beef Brisket Flat

Pastrami – hvad er Pastrami egentlig?

Pastrami er en yderst populær sandwich 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, også kendt fra filmen Harry & Sally. Oprindeligt kom Pastrami fra Rumænien og blev introduceret til USA i slutningen af ??1900-tallet via den jødisk køkken. Navnet kommer fra den rumænske "Pastra" og "Pastrama", som oversættet betyder konserveret- og syltet.

Pastrami er særlig langholdtbart konserveret oksekød, som bevares igennem flere trin (lage, krydderier, rygning). Der findes forskellige arter med mange forskellige smagsvariationer af Pastrami i USA. Men mest udbredt er New York City Style Pastrami som er krydret med blandet andet peber og koriander. En mildere version er den American style udgave. I dagens tid, hvor der er tilstrækkelige kølemuligheder, er den tidskrævende konservering faktisk ikke længere nødvendig. Dog kræver dennes karakteristiske Pastrami smag stadig den lange tilberedeningsproces.

Pastrami – gør det selv – det er ikke svært!

Man kan benytte sig af forskellige stykker kød til fremstilling af Pastrami. Skulder og Spidsbryst er velegnede til Pastrami. Men snakker vi om en ægte Pastrami er det Brisket man bruger til at lave Pastrami af. Det er ikke let at få et velegnet stykke oksekød, fordi den perfekte Pastrami har brug for et fint marmoreret Oksebryst. For det meste benytter jeg mig af den ***amerikanske oksekødsbryst af Greater Omaha Beef Packers (GOP)****. Men denne gang fik jeg et vidunderligt stykke med en fantastisk marmorering nemlig en ***Wagyu Full Packer Brisket fra Steak-out.dk****. Dog skal der siges at man kun benytter Flat delen af en Full Packer Brisket til Pastrami. Men man kan også købe en Flat Brisket som kun er flat delen af en Brisket som vi faktisk kun skal bruge i denne opskrift. ***Flat Brisket kan købes hos Steak-Out.dk****

Flat delen af en Brisket pudset og klar til at blive forarbejdet til Pastrami

Følgende ingredienser er nødvendige til 2 kg oksebryst:

- ***Brisket hvoraf vi kun bruger Flat delen (kan købes hos Steak-out.dk)****
- 80 g ***Nitritsalt (kan købes hos TBSGrillshop.dk)****
- 100 g Rørsukker
- 40 g sort Peber, friskmalet
- 2 spsk Korianderfrø, stødet i en morter
- 2 spsk Hvidløgspulver
- 1 tsk Ingefær
- ***Vakuumpakker (kan købes hos Homeshop.dk)****
- ***Vakuumposer 30cm i breden (kan købes hos Homeshop.dk)****

Hvis du ikke kan få finger i en Flat Brisket så bliver du nød til at kaste dig ud i følgende vejledning. Nemlig hvordan man trimmer en Brisket. Og hvordan man adskiller Flat delen fra Pointen. Har du fået finger i en Flat Brisket hopper du bare punkt 2 over:)

Pastrami – Fremgangsmåde Fase1 – Konservering

1. Oksebrystet bliver først trimmet og befriet fra overskydende fedt. Det er ligegyldigt, om noget af fedtet bliver tilbage, men den tykke fedtlag skal fjernes, ellers kan Nitirtsaltet ikke trænge ind i kødet. Ingredienserne til saltblandingen blandes sammen og påføres derefter på det trimmede oksekødsbryst. I en af mine tidligere blogindlæg kan du læse om ***hvordan man trimmer en Brisket rigtigt***!

2. Derefter skal du adskille Flat delen fra Pointen. Det gør du ved at skære igennem fedtet og arbejde dig ned i en bred vinkel mod skærebrættet. Løft Pointen væk fra Flat delen, mens du arbejder dig stille roligt igennem den hvide fedtstrimle med dit kniv. Du bør være i stand til at skære langs det fedtlag hele vejen igennem. Hvis du begynder at ramme nogle kød,

skal du justere din kniv og bare holde dig inden for fedtet så meget som muligt.

3. Når din Brisket er trimmet og adskilt skal den konserveres i en Nitritsalt krydderiblanding. Til dette formål er kødet bedst placeret i en stor skål (for eksempel en store gastrobakke eller et ildfast fad), derefter påføres den frisk blandede nitritkrydderiblanding hele vejen rundt på kødet.

4. Når kødet er dækket fra alle sider, skal det placeres i en tilstrækkelig stor vakuumpose. Eventuelle rester af din nitritkrydderiblandingen kommes med i posen. Derefter anvendes vakuumpakkeren ***Caso Fast Vac 1200 - CS1412****, til at vakuumer din frisk krydret Brisket, og kommer den efterfølgende i køleskabet.

5. Alle 24 timer skal du nu vende din Brisket, så den konserveres jævnt. Da min Brisket var ret tynd (ca. 4 cm), har jeg haft det i dens lage i alt 4 dage. Hvis du har tykkere stykker, skal det ligge længere i overensstemmelse hermed. Hvis du ikke har en vakuumforsegler, skal du lad det forblive i dennes lage i 7 dage. Kødet skal føle sig ret fast efter den har lagt i dennes Nitrit krydderiblanding. Efter 4 dages konservering, er der dannet en del væske i vakuumposen.

Pastrami – Fremgangsmåde Fase2 – Udvanding

Oksebrystet skylles nu grundigt under rindende kold vand, så næsten alle krydderier fjernes. Nu tager du en stor skål eller drypbakke frem igen, og placerer din vasket oksebryst i fadet og fylder denne med kold vand over 2 omgang af 30 minutter. Efter de første 30 minutter skal du skifte vandet. Vandet sikrer, at saltkoncentrationen i kødet reduceres lidt.

Jeg besluttede derefter at dele min Brisket, fordi jeg vil se om der er forskellen i smagen af den færdige Pastrami, når den har lagt længer vakuumpakket. Når man skære den over for at dele den, kan man se dennes fantastiske rød farve kødet har fået af Nitritsalten.

Pastrami – Fremgangsmåde Fase3 – Krydderier

Umiddelbart efter vanding skal din Brisket krydres igen. For at gøre dette, laver du en grov blanding af følgende ingredienser:

- 4 spiseskefulde sort peberkorn
- 1 spsk rød peberkorn
- 3 spiseskefulde korianderfrø
- 1 spsk timian
- 1 tsk hvidløgspulver
- 1/2 tsk ingefær

Peber og koriander knuses groft med en morter og blandes med de andre krydderier til en rub. **Vigigtgt! Din Pastrami Rub må ikke indeholde ekstra salt,** fordi kødet er saltet nok fra dennes tidligere nitritsalt krydderiblanding!

Det er vigtigt at din Rub har en grov struktur. Den må ikke påføres i pulverform, for ellers bliver den senere svampe agtig. Din krydderiblanding påføres på begge sider af oksekødsbrystet og presses godt fast med hænderne.

Pastrami – Fremgangsmåde Fase4 – Røg

Lige efter den er blevt krydret skal den placeres på din grill ved 107/110 grader. Jeg har her brugt min ***Traeger Proserie 22**** træpillegrill. Som du kan læse mere om her på ***bloggen***. Som røg smag har jeg valgt Hickory. Vælger du at gøre det på en anden grill skal du være opmærksom på at dit kød bliver røget ved indirekte varme.

Min næste færdig Pastrami fik røg i ca. 3 timer, Dog er det vigtigt at du går efter kernetemperaturen på 68-70 grader i kødet og ikke efter tiden. Mit ***CookPerfect**** termometer har givet mig en alarm ved de ønskede 68 grader kernetemperatur. Nu er det tid til at tage den ud af røgen. Røgen giver kødet også den typiske dybe rød farve på ydersiden.

Egentlig er din Pastrami nu færdig. Du kunne prøvesmage det nu. Duften er også meget fristende, og man vil virkelig gerne smage det lige nu. Men det er vigtigt at du er stærk nu og modstår denne fristelse! ? Fordi den skal lige ***vakuumpakkes**** igen.

Pastrami – Fremgangsmåde Fase5 – Fristelser og Nydelse

Efter din Pastrami er afkølet og det dufter af det her stykke kød i hele huset, som seriøst er en fristelse for at man sætter tænder i det stykke kød omgående. Skal det lige Vakuumpakkes igen og forblive i køleskabet i mindst 2 dage. Den udvikler i denne tid dennes typiske smag og den bliver endnu mere smagsfyldt.

Pastrami, frisk skåret i 1,5mm tykke skiver

Mit andet stykke Pastrami forbliver i alt 3 uger i Vakuum. Jeg vil teste, i hvilket omfang en 3 ugers opbevaringstid har en positiv effekt på smagen. Hvis du har været stærk nok, har ventet længe nok nu, er det tid til skære Pastramien ud i ca. 1,5 mm tykke skiver, jeg gjorte det med min 31 år gamle Graef Pålægmaskine.

Pastrami

Som du kan se har min Pastrami nu en dyb rød farve der krydses med fine fedtåre, der gør kødet blødt. Dens peber / koriander skorpe giver den typiske Pastrami smag.

Konklusion:

Det med at lave Pastrami selv er forbundet med en del arbejde, og det er det absolut værd! Forudsat at du har et godt udgangsprodukt, får du også en rigtig fantastisk velsmagende Pastrami. Delikat, lidt røgfyldt og velsmagende, der er næppe noget bedre. Pastrami er det perfekte pålæg til en sandwich! Jeg anbefaler en modningstid på mindst 1-2 uger i vakuum efter det er Røget. Til jer der ikke kan vente gælder den gyldne regel: **Minium 2 dage modning efter Røg.**

Ingredienser til gør det selv Pastrami:

- 2 kg ***Brisket Flat****

Ingredienser til Nitritsaltning:

- 80 g ***Nitritsalt**** (40 g pr. Kg kød)
- 100 g Rørsukker
- 40 g sort Peber, friskmalet
- 2 spsk Korianderfrø, stødet i en morter
- 2 spsk Hvidløgspulver
- 1 tsk Ingefær

Ingredienser Pastrami-Rub:

- 4 spiseskefulde sort peberkorn
- 1 spsk rød peberkorn
- 3 spiseskefulde korianderfrø
- 1 spsk timian
- 1 tsk hvidløgspulver
- 1/2 tsk ingefær

Det Her Har Jeg Benyttet Til At Tilberede Pastrami

- **Grill:** Traeger ProSerie 22?*
- **Træ:** Treager Hickory*
- **Kniv:** Giesser udbenerkniv 15 cm m/b flex*
- **Vakuumposer:** Vakuumposer med struktur*
- **Vakuumpakker:** Caso Fast Vac 1200 – CS1412*
- **Termometer:** Cook Perfect *

- **Kød:** Brisket Flat*

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

Efter min første egen hjemmelavede Pastrami, som var et kæmpe succes! Var jeg nødt til at lave en Pastrami sandwich selvfølig. Her besluttede jeg mig til den klassiske variant, hvor den rene pastrami-smag skulle være i fokus. Og selvfølgelig skulle den første.... Læs Mere...

Yes du læste rigtigt Pastrami Burger. Ja ok det er mere en doppelt Cheese Burger med Pastrami, men smagen er seriøst helt i toppen. Pastrami strimlerne tilberedes lige som Bacon, de skal brunes af i en pande og så ligges til side.... Læs Mere...