Pulled Beef Burger – sådan laver man Pulled Beef

Vi kender alle den evige BBQ klassiker Pulled Pork. Ikke helt så kendt men mindst lige så god som Pulled Pork er Pulled Beef. Med den her vejledning vil jeg vise jer hvor nemt det er at tilberede Pulled Beef på grillen. Som ender i en fantastisk Pulled Beef Burger.

Pulled Beef

til 14-18 portioner.
forberedelsestid ca. 10min. tilberedningstid: ca. 20-26 timer.

Pulled Beef – hvad er Pulled Beef?

Pulled Beef er ikke andet end trukket oksekød. Lige som ved Pulled Pork, bruger man et godt marmoreret stykke oksenakke. Som tilberedes ved lavt temperatur et sted mellem 100 og 120 grader, indtil det er totalt mørt og falder fra hinanden så man kan trække det med en gaffel eller to Bjørnekløver. Normalt benytter man sig af Oksenakke til at tilberede Pulled Beef. Men man kan også bruge Tykkam, Bov eller en alm Ribeye. Det vigtigste er blot at der er en rigtig god fedt marmorering i kødet, for ellers bliver dit Pulled Beef for tørt.
MIn favorit til dags dato er US- Beef oksenakke fra **Greater Omaha – Chuck Eye Roll**. Jeg fik ***Steak-Out.dk**** til at bestille en hjem til mig på små 7,5kg som jeg så efterfølgende delte op i to stykker. Det skal så lige siges Chuck Eye Roll er ikke nogle de har som standart i deres sortiment endnu, men det kommer forhåbentlig.

Sådan tilbereder man Pulled Beef

Egentlig er tilberedning af Pulled Beef meget identisk med fremgangsmåden på Pulled Pork. Derfor kan jeg i de grove træk anbefale at benytte min **Pulled Pork vejledning**. Især hvis man påtænker sig at tilberede det på en kuglegrill.

Pulled Beef krydderi

Det vigtigste man skal rubbe ens kød med en god BBQ rub. Her vil jeg anbefale at du bruger en BBQ Rub der er speciel designet til Oksekød. De indholder i de grove træk ikke så meget paprika og sukker som i en BBQ Rub til Svinekød. Jeg har Brugt min egen **Texas Style Beef Rub** til det.

Man rubber kødet godt ind med ens BBQ krydderi. Og her gælder det mere smager af mere i sidste ende. Den gylden regle siger at man rubber kødet 2 til 3 timer inden det skal på grillen men Man kan også med fordel give det en tur dagen inden og vakuum pakker det, så er det ikke så stressende på selve dagen. Men husk at ligge dit kød på køl i den tid op til det skal på grillen.

Injektion til Pulled Beef

For at sikre dig at dit Pulled Beef ikke bliver tørt og smager af nogle hele vejen rundt kan man bruge en Marinade indsprøjtning. Alt efter hvilket slags kød man bruger er det en god idee at lave en marinade som man indsprøjter med en Marinadesprøjte.
Jeg blander altid følgende ingredienser:

- 275ml *Æbleeddike*
- 125 ml Olivenolie
- 130ml mørk Øl
- 5 spsk. Worcestershire Sauce

- 2 spsk. Paprikapulver
- 2 tsk. salt
- 2 tsk. frisk kværnet peber

Alle ingredienser blandes i en gryde og koges op i små 5 min. Derfefter lader man afkøle den kogt marinade igen inden den kan sprøjtes i kødet. Så det er faktisk en rigtigt god ide at lave den dagen inden. Denne marinade rækker til 5-6kg kød.
Bemærkning: Når man vælger at lave en injektion til ens Pulled Beef eller Pulled Pork er det vigtigt at man gør det inden man påfør ens bbq krydderi. Grundet hertil er at kødet bliver godt fugtigt af Marinaden og hjælper med at holde ens BBQ krydderi på plads. Sprøjter man marinaden efterfølgende i kødet, kan man risiker at ens BBQ Rub bliver skyllet væk igen af den flydende marinade der injiceres.

Pulled Beef på grillen

Pulled Beef tilberedes nærmest identisk som Pulled Pork ved lavt temperatur om de 100-120 grader. Samtidelig ryger man kødet. Når man tilbereder oksekød ved low & slow er det vigtigt at man er opmærksom på at benytte smagsintesiv træ som fks. Hickory. Jeg har valgt at lave mit Pulled Beef på min Traeger Ironwood træpillegrill. Fordi det er simpelthen bare så nemt. Man indstiller en temperatur og så kan man glemme alt om den. Man skal blot sørge for at der er piller nok på grillen og have et grill termometer på hånden der kan overvåge Kødets kernetemperatur under helle tilberedning. Jeg har valgt at bruge min ***Meater Block**** da seriøst ikke er nogen kabler der dingler og er vejen.

Du kan læse mere om MEATER BLOCK her på bloggen:
https://boemsen.com/meater-block-test-traadloes-wifi-grill-termometer-med-4-foeler/

Tilberedningstid og Plateauphasen

Tilberedningstiden er også nærmest identisk med den fra Pulled Pork. Dog er de enkelte kødstykker generelt støre og tunger derfor kan en longjob også tage op til 26 timer. Det er pga. nedbrydningsprocessen af fedtet og de fibre der er ind i kødet. Der findes også nogle der heder Plateauphaser, hvor kernetemperaturen i kødet over en længere tid står som sømmet fast.

Det skyldes følgende, kernetemperaturen stiger ikke i et stykke tid på grund af fordampning af overfladen. Vandet, der slipper ud gennem kogeprocessen i kødet, fordampes og afkøler derved overfladen, og kernetemperaturen øges ikke yderligere. Først når overfladen på kødet er tørt igen af varmen i grillen, kan kødets kerne-temperatur stige igen.
I disse plateaufaser (normalt i området mellem 68-75 grader celsius) kan det derfor være, at kernetemperaturen forbliver konstant i flere timer eller endda falder med nogle få grader. Så det er ikke usædvanligt, at termometeret viser den samme kernetemperatur i 2-3 timer.
Du kan fremskynde tilberedningstiden ved at pakke kødet ind i aluminiumsfolie til begyndelsen af ??plateaufasen og lægge det tilbage på grillen. Gennem den såkaldte **Texas Crutch**, tilsidesætter man plateaufasen og kan forkorte tilberedningstiden med et par timer.

Hvornår er mit Pulled Beef færdig?

Dit Pulled Beef er færdig tilberedt når kødet er mørt. I mange opskrifter skriver man en kernetemperatur, men det er faktisk ikke helt korrekt, fordi det er afhængig af hvilket slags kød man har med at gøre her. For alt efter hvilket kød man bruger er det en kernetemperaturzone fra 85 til 95 grader man kan gå efter for at kødet bliver mørt. Det vil faktisk sige det er kødet der bestemmer hvornår det er klart og ikke en fast kernetemperatur. Men kommer man op i denne temperaturzone kan man teste det ganske enkelt, ved hjælp af et lommetermometer. Man stikker bare i kødet og når der nærmest ikke er nogle modstand tilbage i kødet er dit Pulled Beef klar. Når dit Pulled Beef er klar skal du tage det ud af grillen pakker det godt ind i staniolpapir og placerer det i en varmeboksform mindst 1 time. Denne proces sørger for at saften samler sig i kødet og giver en meget bedre smagsoplevelse.

TIP: fylder du en flaske eller en varmedunk med kogende vand og kommer den sammen med dit pakkede kød i varmekassen kan den holde sig varmt i flere timer.

Og til sidst skal man blot trække kødet fra hinanden. Det kan gøres blot med fingerne (pas på det er mega varmt), eller man benytter sig af to gafler eller to **bjørnekløver "Meat Claws"*** som jeg altid bruger.

Pulled Beef er en meget velsmagende alternativ til Pulled Pork. I tilberedningen ligner det Pulled Pork, men smagen af ??oksekødvarianten er dog lidt mere intens. Hvis du ikke har prøvet trukket oksekød, bør du bestemt prøve det – måske endda i direkte sammenligning med Pulled Pork? Da forberedelsen og tilberedning er ens, du kan lave bække varianter sammen på en grill og dermed finde din personlig favorit.

Pulled Beef Burger

Den trukken Oksenakke kan man servere i **hjemelavede Burger Boller** med en lækre BBQ Sauce og en saftig kålsalat. MIn favorit kålsalat til Pulled Beef Burger er **Red Cabbage Salat** det er en slags **Coleslaw** bare med rødkål og smager mega lækkert.

Pulled Beef Burger

https://boemsen.com/ultimate-burger-boller-here-we-go/
https://boemsen.com/red-cabbage-slaw-frugtig-roedkaalsalat-med-cranberries/

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Traeger Ironwood 885: *Homeshop.dk****
- **Meater Block Stegetermometer: Homeshop.dk***
- **Traeger Æble Træpiller: *Homeshop.dk****
- **Danish BBQ – Texas Style Beef Rub: *Steak-Out.dk****
- **Greater Omaha – Chuck Eye Roll Steak-Out.dk***
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **Broil King Bjørnekløver: Homeshop.dk***

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