

Tennessee Beef Jerky - nem Opskrift på Beef Jerky

Beef Jerky er en af de klassiker fra Amerika

Men her findes der mange forskellige variationer og smagsvarianter. Nogen laver dem med hakket oksekød andre af hele stykker kød. den her opskrift baser på banale ingredienser som Jack Daniels Whisky, Coca Cola, Salt & Peber og kirsebær røg ikke andet!



Den her variante er nok den bedst smagende Beef Jerky jeg har smagt længe.

Jeg har brugt følgende ingredienser:

- 1,2kg Flap Meat
- 16cl Jack Daniels Whisky

- 0,66ml Coca Cola
- salt
- peber
- kirsebær røg

Fremgangsmåde:

Du starter med at skære din Flap meat i 0,5 til 1cm tykke stiver, efterfulgt skal de slices i 1-2cm brede stykker som på billede nedunder. Derefter skal du komme dem i en skål eller en frysepose med zip.



Nu er der tid til at tilføre 16cl whisky, 2 flasker a 0,33 coca cola og 1 spsk. peber. Mix det hele godt rund og lukke din pose eller skål lufttæt. Efterfølgende skal kødet 12-18 timer hvile i denne marinade. du m gerne massere eller vende skålen indimellem.



Efter de 12 - 18 timer er gået bliver man nød til at sørge for de bliver så tør som muligt. Jeg gjort det ved alm køkkenrulle hvor jeg bredt den ud lagt strimlerne på og dyppede dem tør. efterfølgende fik de salt og peber efter eget smag. Jeg gav dem 1 tsk peber og 1/2 tsk. salt per rist.



i mellemtid har jeg forberedt min bradley smoker til 65 grader. de er Beef Jerky stykker skal have 2 timer kirsebærs røg og 4 timer varme ved 65 grader. det praktiske ved denne Bradley er den bruger træ kiks til at ryge med. Nogen siger det er dyre end andre røgovne men den kan derimod styres helt nøjagtigt og slukker for røgen efter nøjagtig 2 timer fordi den kører dens træ kiks hen over kanten så den falder ned i en vandskål. dermed er der ikke mere røg. Jeg har blot fjernet vandskålen for at få en tør varm i min Bradley smoker.

Nedunder ser du det færdige resultat af min Tennessee Beef Jerky som baser på Jack Daniels og Cola.



Nu heder det bare at komme igang med at nyde en god gang Jack D med is og Jerky som snack ☐



Video opskriften finder du her :

<https://www.youtube.com/watch?v=34YtXgCqrGY>