

Oppskrift

American BBQ: Burnt Ends - sticky & smoked



Dette er den undervurderte helten av amerikansk BBQ! Burnt ends blir typisk laget av den fetere enden av storfe brisket og kokt i timevis. Dette er en skikkelig godbit med masse smak og saftig tekstur. Retten har sin opprinnelse i rester etter brisket som ble stekt crispy og glasert med masse saus og brunt sukker - og deretter servert på brød. Etter hvert har det også kommet til flere varianter av «poor mans

burnt ends», der man lager det av både pork belly og av pølserester.

1

Burnt ends av Ungfe høyrygg

Forvarm grill til 135 °C.

Gni inn kjøttet med sennep og dryss over krydderblandingen.

Grill på indirekte varme, til kjernetemperatur er ca. 73 °C, ca. 5 timer.

Ta ut, pakk inn i folie og grill videre til kjernetemperaturen er 90 °C, ca. 1 time til.

La hvile i 15-20 minutter.

2

Del i biter, ca. 2-4 cm store biter, ha i en bakk, dryss over mesteparten av sukkeret og BBQ-sausen. Spar et par spiseskjeer til senere. Vend godt inn.

3

Sett bakken på grillen, sett på lokk og la stå til sausen bobler og kjøttet er så mørt at det faller fra hverandre, ca. 1,5-2 timer. Dryss litt sukker og saus de siste minuttene og server.

4

Burnt ends – Gilde Pork Belly Strips

Forvarm grill til 135°C.

Bland alle ingrediensene til krydderblandingen og vend inn kjøttet, til alt har fått krydderblanding over seg.

Grill under lokk i 2 timer.

Legg kjøttet i en bakk og dekk med folie.

5

Bland alle ingrediensene til sausen, ha i kjele og kok opp. La småkoke i 10 minutter.

Hell sausen over kjøttet og vend godt inn.

Sett bakken på grillen, skru opp varmen til 180°C og grill i 10-15 minutter.

La hvile 20 minutter før servering.

6

Burnt ends - Pølser

Legg pølsene i en ziplock-pose og ha i sennep. Gni godt slik at alle pølsene blir dekket. Ha i krydderblanding og gjenta.

Varme opp grill til 120°C og grill pølsene til mørke og gylne.

7

Bland ingrediensene til sausen.

8

Ta ut pølsene og del opp i biter, vend dem godt inn i sausen. Bruk en metallform og legg i pølsebitene.

Sett opp varmen til 180°C og la pølsebitene karamelliseres i ca. 20 minutter.

Produkter i denne oppskriften

100g Blanding 100g Sennep 100g Krydder 100g Enh



Krainerpølse 105g 2x2,1kg Fr Enh



Ingredienser

Burnt ends – Ungfe høyrygg

Gilde Ungfe Høyrygg, temperert 1,5 kg

Amerikansk sennep	0,5 dl
-------------------	--------

BBQ krydderblanding (rub)	0,25 dl
---------------------------	---------

Saus

BBQ-saus (etter ønske) 1 dl

BBQ krydderblanding (rub)	3 ss
---------------------------	------

Brunt sukker	0,5 dl
--------------	--------

Burnt ends – Gilde Pork Belly Strips

Gilde Pork Belly Strips 3,5 kg

BBQ krydderblanding (Rub)

Brunt sukker	1,5 dl
--------------	--------

Paprikapulver	0,5 dl
---------------	--------

Salt	3 ss
------	------

Chilipulver	1 ss
-------------	------

Burnt ends – Ungfe høyrygg

Saus

Burnt ends – Gilde Pork Belly Strips

BBQ krydderblanding (Rub)

BBQ-saus

Burnt ends - Pølser

Saus

Hvitløkspulver 1 ss

Løkpulver	1 ss
-----------	------

Pepper 2 ts

BBQ-saus

Ketchup 2 dl

Brunt sukker	1 dl
--------------	------

Eplejuice 0,5 dl

Honning	0,5 dl
---------	--------

Eplesidereddik 2 ss

Salt	1 ts
------	------

Løkpulver 0,5 ts

Hvitløkspulver	0,5 ts
----------------	--------

Kajennepepper 0,25 ts

Burnt ends - Pølser

Gilde Krainerpølse 6 stk

Burnt ends – Ungfe høyrygg

Saus

Burnt ends – Gilde Pork Belly Strips

BBQ krydderblanding (Rub)

BBQ-saus

Burnt ends - Pølser

Saus

BBQ-saus

Burnt ends - Pølser

Saus

Prior Spansk Chorizopølse av kylling og kalkun	6 stk
Amerikansk sennep	0,5 dl
BBQ krydderblanding (rub)	0,25 dl
Saus	
Teriyakisaus	0,5 dl
BBQ-saus (etter ønske)	1,5 dl
Brunt sukker	1 dl
Smør, smeltet	50 g