

Oppskrift

American BBQ: Smothered BBQ Brisket med chips og BBQ-saus



Forvarm ovnen til 90°C. Legg brisket i langpanne.

Bland ingrediensene til BBQ krydderblanding, og gni inn hele toppen på brisketen.

Hell i øl og vann i formen til midt opp på brisketen.

Sett på nest nederste rille og la stå i 10-14 timer til kjøttet kan «pulles».

2

Legg brisket over i en aluminiumsform som kan stå på grillen.

Legg røkeflis flatt utover aluminiumsfolie, brett folien over og rull sammen rundt kantene, lag små hull i toppen av foliepakken. Legg foliepakken på toppen av grillkullene.

Plasser formen med brisket på indirekte varme, legg på lokk og røyk kjøttet i ca. 30 minutter. La hvile i 15 minutter før oppdeling.

3

Pull det du trenger av kjøtt, bland med potetgull og drypp over din favoritt BBQ-saus. Server med sylteagurk og syltet løk.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Brisket Pk Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Brisket	1,5 kg
Øl	0,5 liter
Vann	0,5 liter
Potetgull	250 g
BBQ-saus	1 dl
Røkeflis	2,5 dl
Aluminiumsfolie	
BBQ krydderblanding (rub)	
Brunt sukker	120 g
Paprikapulver	35 g

BBQ krydderblanding (rub)

Til servering

Chilipulver 20 g

Flaksalt 50 g

Pepper 2 ts

Kajennepepper 1 ts

Til servering

Sylteagurker

Syltet løk