

Oppskrift

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



1

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

Bland ingrediensene til BBQ krydderblandingen, 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



Ungfe Brisket Fr 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                  |           |
| <b>BBQ krydderblanding (rub)</b> |           |
| Brunt sukker                     | 120 g     |
| Paprikapulver                    | 35 g      |
| Chilipulver                      | 20 g      |

## BBQ krydderblanding (rub)

### Til servering

|               |      |
|---------------|------|
| Flaksalt      | 50 g |
| Pepper        | 2 ts |
| Kajennepepper | 1 ts |

### Til servering

Sylteagurker

|            |  |
|------------|--|
| Syltet løk |  |
|------------|--|