Nem og lækker pulled beef eller pulled pork

For dem, der ikke har lyst til at skulle holde øje med stegen i timevis på grillen, er her et nemmere alternativ (en kombination af grill og ovn), som har fremkaldt tilfredse mmmums-lyde og store smil fra mine gæster. Retten er som skabt til amerikanske vine med deres typiske charmerende frugtsødme.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 10 timer + evt. nat marinering
Antal personer: 8

Ingredienser

- Til pulled beef: 2 kg oksetykkam eller spidsbryst, optøet. Oksebov kan også bruges.
  eller til pulled pork: 2 kg nakkesteg, optøet.

Rub:

- 1 spsk. salt (røget salt kan også bruges)
- 1 spsk. peber
- 1 tsk. cayennepeber (eller chiliflager)
- 1 spsk. røget sød paprika
- 1 toppet spsk. brun farin
- 1 spsk. løgpulver
- 1 tsk. malede kaffebønner

Barbecuesauce

- 1 stort løg
- 2-3 fed hvidløg
- 1 rød chili eller 1 tsk. chilipulver
- 2½ dl god kvalitetsketchup
- 1 spsk tomatkoncentrat
- 2 dl kaffe (fx espresso)
- 3 spsk. Worchestershire-sauce
- 1 dl brun farin
- 1 dl æblecidereddikke

Til denne ret anbefaler vi

Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936

Edmeades Zinfandel
Edmeades Vineyards
Californien, USA
Varenr. 6444936

Estampa Gold Carménère
Vina Estampa
Colchagua Valley, Chile
Varenr. 5048236

Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Acinatico
Accordini
Veneto, Italien
Varenr. 2372236

- 1 tsk. friskkværnet peber

Coleslaw-salat

- 1 stor spidskål (eller 2 små)
- 2 gulerødder
- God mayonnaise
- Æblejuice
- Lidt sennep (fx Dijon eller Arfmanns)
- Friskkværnet peber
- Havsalt
- 1 kvsp. chilipulver

Tilbehør: gode burgerboller (måske hjemmelavede?),
grønne salatblade (rucola eller lign.)

Fremgangsmåde

Aftenen før: Hvis jeg skal være helt ærlig, er det ikke altid, at jeg husker at marinere kødet i rubben natten over. Glemmer du det, er det ikke noget stort problem, men så skal du stå tidligere op for at lave rubben og gnide den ind i købet - ud over at tænde grillen.

Rør alle ingredienser til rubben sammen.

Skær de store stykker kød i tre ensartede stykker hver. Det giver større grilloverflade og mere kontakt med den lækre rub. Gnid rubben generøst på hvert stykke. Har du en rest rub tilbage, der ikke har været i kontakt med det rå kød, kan du gemme det til en anden god gang, hvor du gerne vil pifte andre retter (fx som rub til kylling eller andet kød). Læg kødet i et ildfast fad indpakket i folie og opbevar det på køl til næste morgen. Fadet skal også bruges dagen efter.

Meget tidligt på dagen (mindst 10 timer før servering):
Tænd grillen og giv kødstykkerne en tur på i alt 20-30 minutter, indtil alle sider har fået en smule farve og grillstriber. Det er med til at give den gode røgede smag. Tænd ovnen på 100-110 grader. Læg kødstykkerne i det ildfaste fad fra dagen før og steg dem i ovnen i ca. 7-9 timer, afhængigt af hvornår kødstykkerne er møre nok til, at det kan pilles (pulles) med to gafler. Giv dem lidt ekstra tid, om nødvendigt.

Kødet passer egentlig sig selv hele dagen. Tålmodlighed. Imens kan du forberede coleslaw-salaten og BBQ-saucen.

BBQ-sauce: Hak løget fint og steg det (fx med et par spsk. fedt, som du tager fra kødfadet, eller bare med smør). Steg det ved lav varme i ca. 10 minutter, men uden at det tager farve. På den måde afgiver løget bedst smag. Herefter tilsætter du de pressede hvidløg og alle andre ingredienser. Lad sovsen simre og smag den til - fx med mere salt, sukker, chili eller måske en spsk. rub, hvis du har noget tilovers.

Coleslaw: Skræl og riv gulerødderne. Hak spidskålen rigtig fint. Rør flere spsk. mayonnaise sammen med lidt sennep og tilsæt salt, peber, chili. Tilføj æblejuice lidt ad gangen, mens du rører. Mayonnaisen bliver lidt tyndere og kan dermed bedre røres sammen med grøntsagerne. Sæt herefter coleslaw-salaten på køl. Husk at røre i coleslaw-salaten og smage den til en gang til lige før servering.

Skru ovnen op til 170 grader, så du kan holde kødet varmt i fadet, mens du tager enkelte stykker ud og puller dem på et skærebrat. Læg det ”pullede” kød tilbage i fadet og rør rundt sammen med skyen. Mht. til skyen i bunden af fadet - se den vigtige kommentar herunder.

Nu til det vigtigste: Den vidunderlige sky, der har dannet sig i kødfadet, er meget vigtig, så hæld den endelig ikke ud! Du kan fjerne lidt af det øverste fedtstof, hvis du vil, med en ske. Men behold al sky - også det grumsede i bunden. Læg det ”pullede” kød tilbage i fadet med skyen – som beskrevet ovenfor. Kødet vil suge skyen til sig og blive saftig og smagfuld.

Lun bollerne og servér salatblade og coleslaw-salat sammen med det rygende varme kød og bbq-saucen.

Tip: Lav denne her portion til 4 personer. Frys det resterende kød (hvis der er noget tilbage) ned til en nem gang aftensmad. Pulled kød vil også smage godt, hvis du fordeler det i et ildfast fad, dækker det til med kartoffelmos, drysser med en lille smule paprika og varmer det i ovnen i ca. 30 minutter på 200 grader.