



בריסקט נימוח בעישון ארוך

כ-12 שעות
כמות מנות: 8

סיפור המנה

בריסקט הוא לב-ליבה של תרבות הברביקיו האמריקאית, נתח שנבנה על סבלנות ואהבה. בעישון איטי ועקבי הוא מתרכך לאט, מתמלא בשכבות של טעם מתוק-מעושן, עד שכל פרוסה נמסה בפה. הקרום החיצוני שחום וריחני, הליבה נשארת עסיסית ועדינה. זו מנה שמסמנת לכולם שמהו טוב מתבשל במטבח - תמצית הבישול הבשרי: פשוט, ישיר וממכר.

מצרכים

- 3 ק"ג בריסקט (החלק העבה)
- מלח, פלפל

אופן ההכנה

★ במעשנה

1. מכניסים את הבריסקט למעשנה בחום יציב של 100 מעלות עם עצי עישון, למשך 6-7 שעות.
2. מוציאים את הבריסקט, עוטפים בנייר קצבים ומחזירים למעשנה לעוד כ-5 שעות עד ריכוך מלא.

★ ללא מעשנה

1. צורבים את הבשר מכל הצדדים על גריל או במחבת חמה.
2. מעבירים לתנור בחום 100 מעלות למשך 3 שעות.
3. לאחר 3 שעות, עוטפים בנייר קצבים או בנייר אפייה וכיסוי נוסף בנייר כסף, ומחזירים לעוד 3 שעות.

הצעת הגשה

פורסים את הבריסקט לפרוסות דקות, מתבלים במלח ופלפל ומגישים לצד תוספות כפריות כמו תפוחי אדמה צלויים וחרیف ביתי.

בתיאבון!