

Bavette

Bavette inwrijven met zout

Om en om dichtschroeien 2x 2 minuten op de grill, bbq of grillpan

Garen tot een kerntemperatuur 45°C

Afdekken met aluminiumfolien en even laten rusten

Evt. nog wat peper uit de molen aan toevoegen

Daarna op de draad gaan snijden

Brisket

Brisket is gemaakt de punt van de runderborst

Dit is stevig doorwassen rundvlees wat zeker 5 uur in de oven of in een gesloten bbq gegaard dient te worden

- Maak een rub van uw lekkerste kruiden
en smeer deze over u stuk vlees
- leg het vlees op een rooster en schroei deze aan alle kanten dicht
- voor de bbq en oven, laat de kamer temperatuur dalen tot 140°C
- pak de brisket in aluminiumfolie evt. met ui knoflook tijm en vocht
(dit kan evt. bier vruchtensap of wijn zijn)
- na 2 – 2 1/2uur even controleren en evt. nogmaals vocht toevoegen
- de kerntemperatuur van het vlees moet 92°C zijn
- de temperatuur van de kamer dient wel in de gaten gehouden te worden

Cote de boeuf

Ribstuk, Prime rib, Ribeye of Tomahawk (lang been)

het maar net wat voor naam er aan gegeven word en hoe we deze stukken vlees afsnijden

Een stuk vlees van de rib van het rund met of zonder been van +/- 600 gram

Dit stuk vlees is uitstekend te bereiden op de bbq, grill

- Wrijf het stuk vlees met grof zeezout
- Op de platte kanten dichtschroeien, evt. een ruit grillen
- Iedere het stuk vlees draaien
- Tot een kern temperatuur van 52°C
- Laat het vlees ingepakt even rusten
- Trancheer het daarna in niet al te dunne plakjes
- Een sausje is natuurlijk altijd lekker,
Maar dan wel bv een Sweet Baby Ray saus voor de extra rooksmaak

Longhaas

Een ondergewaardeerd stukje vlees dat aan de grote broer hangt

De Runderhaas dus

Wel heel grof van draad, maar klaar te maken en rauw te laten als een biefstuk

- de schoongemaakte longhaas inwrijven met grof zeezout
- uurtje op temperatuur laten komen
- rondom grillen voor een krokante korst
- tot een kern van 47°C
- afdekken en 10 minuutjes laten rusten

Runder Ribstuk

- Smeer het stuk vlees in met evt. een rub
- laat dit een klein uurtje inwerken
- bbq of oven met een kamertemperatuur van 120°C
- ongeveer in 3 uur,
wel afhankelijk van de dikte van het stuk vlees natuurlijk,
tot een kerntemperatuur van 52°C
- Temperatuur van bbq of grill verhogen tot 190°C
- En grillen van het vlees tot een kerntemperatuur van 55-57°C
- En trancheer deze in niet al dikke plakken

Shortrib

Dit is een stukje van de rib van het rund, net als van het varken om te garen, met beentjes

- smeer de ribstukjes in met zeezout of evt. een rub, afhankelijk welke smaak je wilt hebben natuurlijk
- grill deze 30 minuten op bbq of grill
- tot een kern van 55°C
- verlaag de kamertemperatuur tot 120°C
- laat het shortribstukje garen tot 70°C
- voor de verdeling, trancheer tussen de botjes door

Staartstuk

Een mooi braadstuk van de achterkant van het rund met het vetrandje er nog aan

Kruiden met zout peper rozemarijn is een suggestie en citroen

Garen in de braadpan, oven, gesloten bbq systeem is dit een ideaal stuk vlees

Braden tot een kerntemperatuur van 52 - 55°C

Sukade (Sucade)

Speciaal stuk vlees van de schouder van het rund

Met de sukade (het zeen) om heerlijk te garen in plakjes of stuk

Maar als we van de voorkant van de sukade, de dunne kant,

het zeen verwijderen kunnen hem gaan bakken als biefstuk

en rauwer laten is dan heerlijk

bereiding 1

-grill de beide kanten bruin tot 52°C, dus niet te ver door

-laat in aluminiumfolie nagaren

-dunne plakjes trancheren

Bereiding 2

-laat lap aan 1 kant aan elkaar

-kruiden aan alle kanten

-rol de lap op als een rollade

-braad de buitenkant aan, op grill of bbq

-rustig verder braden tot een kern van 55°C, in oven of gesloten systeem bbq

-kamer temperatuur 120°C, ongeveer een uur

Varkensbuik

Dit is een stuk doorregen vlees van de buik van het varken, we hebben zo'n stuk vlees met of zonder zwoerd (vel, huid)

Er zijn verschrikkelijk veel recepten met dit stuk vlees te bedenken

Wij geven er een paar aan

Buikspek met zoetmarinade

-gebruik honing, hoisinsaus, riet of basterd suiker,sojasaus, ketjapmanis, knofloof peper zout, royaal maken

-minimaal 3 uur marineren, hou wat marinade over om later nog vaker de bovenkant in te smeren, regelmatig herhalen

-vette kant van de buik boven

-uw eigen keuze om de buik met of zonder zwoerd te gebruiken

-oven of gesloten bbq systeem 120°C kamertemperatuur

-garen tot een kerntemperatuur van 65°C

-als u met zwoerd wil gebruiken, het vuur opstoken tot 190°C

-de buik omdraaien en de zwoerdkant kort en krokant afbakken

-kijk uit voor verbranding

-van evt de marinade of daarop lijkend een zoete saus maken

Buikspek met mosterd en honing

-minimaal 3 uur marineren, maar een nacht in de marinade is beter

-alle kanten insmeren met zout peper mosterd honing suiker

-zelfde bereidingswijze

Beenhammetje

Mooi stuk ham met een dun laagje spek er op

Laat ons een mooi stukje van de ham van het varken voor u afsnijden

Met of zonder beentje

Wij kunnen het beenhammetje voor u pekelen, tijdig bestellen is vereist

-Zelf kunt u deze ook pekelen met nitriethoudend zout,
minimaal 24 uur van te voren,
met evt. een pekelspuitje voor een goed resultaat

-Hammetje afdrogen na het pekelen en evt. 2 uur roken met goed gekeurt
appel- of beukhoutsnippers op lage temperatuur door rookhoutsnippers op
kolen van de bbq te strooien voor een heerlijk resultaat.

-Het hammetje insmeren met een rub, dit kan bv jam, bruine basterdsuiker
en mosterd zijn

-De vette kant op het rooster leggen

-Insmeren van de ham herhalen van de glaze

-afbraden tot een kern van 72°C

Procureur

Oftewel varkensnek, uitgebeende schouderkarbonade

Dit stuk vlees is uitstekend geschikt om gaar te braden

Aan 1 stuk braden is het lekkerst, gemakkelijkst

Want als dit stuk vlees gaar is kun je er veel gerechten van maken

Maar wel alles low low en slow slow slow

Het populaire Pulled Pork maken wij van dit stuk vlees

Maar ook aan 1 stuk laten garen en trancheren en grillen kan ook heel goed

U kunt een stuk procureur bij ons in de winkel verkrijgen

Evt. gepekeld kan ook op bestelling, heb je wel gelijk smaak en geeft die mooie roze kleur als het vlees gaar gebraden is

Maar eigen recepten kan natuurlijk ook, maar vraag even hoe wij dit zouden bereiden en er kan gewoon niks mis met dit stuk vlees.

Voor garen adviseren wij, neem de tijd en braad; in de oven, gesloten bbq-systeem tot een kern van minimaal 72-75°C

Spareribs

Heel populair dus

De ribjes van de varkensrib, zonder vlies te verkrijgen in de winkel

Minimaal 12 uur marineren

Evt. te gebruiken hiervoor

azijn, mosterd, knoflook, bruine suiker, zout en peper

Garen kan van te voren in de oven, bouillon of stoompan

ongeveer 30 minuten of met een kern van 60°C

Afbraden op de grill, maar het lekkerste is op een kolen bbq met evt. rooksnippers voor de volle ultieme rookmaak

de spareribs aan alle kanten insmeren met de eigengemaakte marinade

Rondom krokant braden met een kerntemperatuur van 70°C