



Middag

BBQ-bringa

Bringa är en fantastisk detalj – massor av smak och som gjord för att läggas på grillen. Det tar sin lilla tid, men är det värt det? Självklart! Utan tvekan. Servera med t.ex. chips eller i bröd. Tips på goda tillbehör är picklad rödlök, hoisinsås, salladslök och koriander. Grilla bringan med rökflis för extra mycket smak, vi rekommenderar flis av äppel- och körsbärsträd.

4-6 portioner

Tillagningstid ca 7 timmar

Ingredienser

- ca 800 g bringa
- ca 1 dl valfri rub, gärna med lite hetta
- rökflis av fruktträd

Glaze

- 1 chipotlechili
- 1 dl hoisinsås
- 1/2 dl vitvinsvinäger
- 1/2 msk grov nymalen svartpeppar
- 1/2 tsk salt
- 2 tsk lökpulver
- 1/2-1 tsk cayennepeppar
- 1 1/2 msk matolja



Gör såhär

1. Gnid in oxbringan med rubben. Låt köttet vila under tiden du tänder grillen. Använd grill med lock så att du kan behålla all god rök.
2. Blötlägg rökflisen och lägg dem i glöden. Fördela glöden längs grillens sidor och ställ en eldfast behållare, t.ex. en aluminiumlåda, med vatten eller öl i mitten, under grillgallret.
3. Lägg bringan på mitten av grillgallret, ovanför behållaren med vätska, och lägg på locket. Låt rökgrilla på låg värme i cirka 3 timmar. Fyll på med blötlagd rökflis ungefär var 40:e minut. Fyll också på med glödande kol vid behov.
4. Ta efter 3 timmar försiktigt upp oxbringan och packa in den i aluminiumfolie. Grilla ytterligare 3-4 timmar, eller tills köttet är så mörkt att det trillas isär när du petar i det med en gaffel.
5. Gör under tiden glazen: rosta chipotlen i en torr och het stekpanna tills chilin börjar få lite färg och det knäpper lite i den. Blanda den med de övriga ingredienserna i en kastrull och koka utan lok samman till en glaze. Detta tar ca 5 minuter. Låt svalna och fiska därefter up chipotlen.
6. Ta ut bringan ur folien och pensla den med glazen. Grilla den ytterligare cirka 30 minuter. Pensla den under tiden med glazen ett par gånger så att bringan får en fin, karamelliserad yta.
7. Bryt bringan i bitar och servera med det du gillar.
8. Njut!