



## Middag

# Pulled bringa à la Hagshult

Pulled bringa är kanske bland det godaste som finns. Bringan har hög fetthalt och lämpar sig perfekt till långsam tillagning. Denna bara smälter i munnen och är fylld av smak.

6-8 portioner

Tillagningstid ca 4-6 timmar exkl. marinering över natten.

### Ingredienser

- 1,5 kg oxbringa eller bog
- 0,5 dl hackad persilja eller koriander till garnering
- 1 msk rökt paprikapulver
- 4 röda chilifrukt
- 3 vitlöksklyftor
- 1 gul lök

### Marinad

- 1 msk kummin
- 1 msk fänkålsfrön
- 1,5 tsk salt
- 2 msk farinsocker
- 1 tsk svartpeppar
- 1 tsk chilipulver
- 0,75 – 1 liter äppelmust
- 1 lageröl (33 cl)
- ½ dl äppelvinäger
- 2 msk socker
- 0,5 dl barbecuesås

*Köttet blir allra godast om det får ligga i marinaden över natten. Hinner du inte det kan du göra marinaden och sedan gå direkt på steg 2 (det blir också väldigt gott!)*

### Gör så här

#### Steg 1. Marinad – Lägg köttet i marinaden över natten

- Mortla kummin och fänkålsfrön. Lägg kryddorna tillsammans med köttet i en skål.
- Tillsätt salt, socker, svartpeppar, chilipulver och paprikapulver.
- Dela chilin på längden och ta bort kärnorna. Strimla den grovt och mortla eller kör i en matberedare.
- Skala lök och vitlök. Hacka grovt och mixa tillsammans med chilin i matberedaren eller stöt det till en pasta i morteln. Det kan också hackas fint förhand.
- Tillsätt kryddpastan till köttet samt 2 dl av äppelmusten.
- Vänd runt så att allt blandas, förslut och låt stå i kylan över natten för att marinera.

#### Steg 2. Tillagning – sätt ugnen på 150 grader

- Lägg oxbringan med marinaden i en stekgryta eller ugnsfastform.
- Tillsätt resten av äppelmusten, öl samt äppelvinäger.
- Sätt på lock eller täck med folie.
- Ställ oxbringan i mitten av ugnen i 3,5 – 4 timmar. Ta ut och vänd köttet tre gånger under tiden.
- Sista halvtimmen ska bringan få lite färg, ta av locket (eller folien) och höj temperaturen till 175–200 grader.
- Ös köttet med stekskyn några gånger.
- Ta ut ur ugnen och prova om du kan dela köttet med två gafflar, faller det fint isär är det färdigt.
- Låt köttet svalna, dra isär och strimla köttet med två gafflar. Lägg upp på fat
- Mixa stekskyn med en stavmixer, blanda med barbecuesås smaka av med socker. Blanda gärna i lite grädde i såsen så blir den lite mildare och rundare i smaken. Ska du inte servera direkt kan du sätta kött och sås i kylskåpet.
- Bringan kan ätas kall men är godast direkt när den serveras ljummen. Värm i grytan antingen i ugnen eller på spisen.

### Servering

- Ska du servera bringan med tex pressad potatis är det gott och fint att garnera med bladpersilja eller färsk koriander.
- Bringan kan också serveras i pitabröd med olika tillbehör tex rödlök, isbergssallad och en cole slaw, använd såsen som en dressing. MUMS!

