

Smoked Brisket burgers met koffie-whisky baconjam

👤 8 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

Voor de brisket burger

- 2 kg Brisket
- 150 gr Chipotle pepers in Adobosaus (Verkrijgbaar in de supermarkt)
- Onbewerkt zeezout & Kolenboertje pepermix
- 2 el Knoflookpoeder
- Geraspte kaas
- Bakkersbollen
- Augurken in plakjes
- Mayonaise

Voor de koffie-whiskey baconjam

- 300 gr Ontbijtspek
- 3 Witte uien
- 1 Bolletje of 3 tenen knoflook
- 2 el The Rub Club Tonkarub
- 100 gr Lichte basterdsuiker
- 100 ml Appelazijn
- 1 Espresso of 1/2 kopje koffie
- 2 el Whiskey
- 2 el Maple syrup

Peper en zout naar smaak

Benodigdheden

- Keukenmachine of vleesmolen
- Plancha of bakplaat
- Skillet
- Rookchunks Whiskey
- Spatel
- Kernthermometer
- Weegschaal

1. Begin met het aansteken van de BBQ, maak een volledig indirecte opstelling op 110 tot 120 graden.
2. Snijd de brisket in blokken van 3 bij 3 cm. Zorg voor een vlees/vet verhouding van ongeveer 80% vlees, 20% vet.
3. Indien je een vleesmolen gebruikt, kun je deze voor gebruik het beste ijskoud laten worden in de vriezer, zo voorkom je dat het vlees tot pathé gedraaid wordt. Wij gebruiken in dit geval een keukenmachine.
4. Verdeel het vlees in 3 á 4 gelijkmatige porties en vermaal ze in de keukenmachine tot gehakt samen met ongeveer 0.5 el knoflookpoeder en 0.5 el Chipotle pepers in adobosaus per portie.
5. Draai het gehakt dan in ballen van 200 tot 250 gr per stuk, vorm ze dan tot burgers van 3cm dik.
6. Tip: Maak in het midden van de burgers met je vingers een klein kuiltje, zo voorkom je dat de burgers tijdens het garen bol en kleiner worden.
7. Bestrooi de burgers aan beide kanten met onbewerkt zeezout en Kolenboertje pepermix.
8. Doe een aantal blokjes whiskey rookhout in het houtskool en leg de burgers in de BBQ.
9. Laat ze gedurende 30 tot 45 minuten roken, tot ze een kerntemperatuur van rond de 55 graden hebben bereikt.
10. Maak terwijl de burgers liggen te garen de koffie-whiskey baconjam:
11. Snijd het spek in dunne reepjes en bak ze in het eigen vet knapperig en goudbruin in een skillet.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

1. Snijd de uien in halve ringen en bak ze in de pan tot ze glazig worden.
2. Voeg dan de fijngesneden knoflook toe en bak dit mee tot de aroma's van de knoflook vrij komen.
3. Voeg dan de rest van de ingrediënten, behalve het gebakken spek, toe aan de pan en roer het goed door.
4. Laat het inkoken tot het een jam-achtige structuur krijgt. Zodra je blij bent met de structuur voeg je tot slot het gebakken spek weer toe aan de pan.
5. Wanneer de burgers op temperatuur zijn haal je ze van de BBQ en maak je de BBQ volledig direct met een plancha (of een grote skillet) op 200 - 220 graden.
6. Snijd de broodjes doormidden en bestrijk ze met een laagje mayonaise, bak ze kort op de plancha tot ze goudbruin en knapperig zijn. Houd ze goed in de gaten want dit gaat erg snel!
7. Leg dan de burgers op de plancha en bak ze tot ze aan één kant een mooie krokante laag hebben.
8. Draai ze dan om en leg op iedere burger een handje geraspte kaas. Sluit het deksel van de BBQ en laat de kaas over de burger smelten.
9. Tijd om de burgers te bouwen! Leg op het onderste broodje een paar plakjes augurk, eventueel kun je er nog wat saus opdoen. Dan de Brisket burger, top af met die heerlijke koffie-whiskey baconjam, en dan is het tijd om te genieten!

