

# DEN DAGEN JEG KJØPTE MEG SMOKER GRILL

Av Willy Brusdal

---



---

## FØRST LITT FAKTA: HVA ER EN PELLETS SMOKER GRILL?

---

Jeg har hatt en Webergrill i over 20 år og har vært hjempefornøyd med den, men nå var det på tide å bytte den ut med noe nytt. Valget sto mellom en ny Weber og en Smoker pelletsgrill. Jeg hadde jo lyst til å grille disse store kjøttstykkene som brisket, short ribs, pulled pork og så videre. Så hva burde jeg gå for?



En pellets smoker er en type grill som bruker pellets av komprimert tre for å produsere røyk og varme til matlaging. Pellets er små sylindriske briketter laget av sagflis, trebiter eller annet organisk materiale som er presset sammen under høyt trykk, uten bruk av lim eller hjemikalier.

En pellets smoker fungerer ved å mate pellets inn i et forbrenningskammer ved hjelp av en automatisk skrue eller spalte. En elektrisk tenning starter forbrenningen, og en vifte blåser varm røyk inn i kammeret der maten ligger. Temperaturen kan justeres ved å justere strømmen av pellets og luftstrømmen, slik at du kan tilpasse grillen til forskjellige typer mat eller tilberedningsmetoder.

Fordelene med en pellets smoker inkluderer enkelhet og brukervennlighet, jevn varme og røyking, og muligheten til å legge til forskjellige smaker til maten ved å bruke pellets laget av forskjellige tresorter.

---

Ulempene inkluderer høyere kostnad enn tradisjonelle griller og røykere, avhengighet av strøm og en tendens til å produsere mindre røyk og smak enn noen andre typer røykere.

Alt i alt kan en pellets smoker være et flott valg for noen som ønsker å lage deilige, røykfylte retter hjemme, med minimal innsats.

### **Konklusjon**

Avgjørende for min konklusjon var at jeg ville prøve noe nytt, og etter å lest meg litt opp og snakket med gutta på Østfold Spa & Fritid falt valget på en Z Grills-10002B Pellet Smoker.

---

## MONTERING OG KLARGJØRING

---

Jeg fikk grillen kjørt hjem, det kaller jeg service! Monteringen av grillen tok cirka 2 timer. Detaljert bruksanvisning fulgte med. Når du skal sette igang grillen for første gang, er det viktig å brenne den inn, det gjør du ved å sette grillen på halv styrke en halvtime og full styrke en time. Etter å ha brent den inn bør du tørke over grillen innvendig med en fuktig klut.

### **Første grilling med min Z Grill**

Det er jo mye å velge på når det gjelder kjøttstykker til en smoker, men valget ble en pulled pork.

## HVA ER PULLED PORK?

---

Pulled pork er en deilig rett som har blitt populær i mange deler av verden, spesielt i USA. Historien bak denne retten er lang og interessant, og det er mange forskjellige teorier om hvordan den oppsto.

En teori er at retten ble utviklet av plantasjeslaver i sørstatene i USA på 1700-tallet. Disse slavene måtte ofte lage mat til seg selv ved å bruke rimelige deler av grisen, inkludert nakken og skulderen. For å tilberede disse delene av grisen, ble de kokt eller stekt i timevis over en åpen flamme. Etter hvert som kjøttet ble tilberedt, ville det begynne å falle fra hverandre i tynne tråder, noe som ga opphav til navnet "pulled pork".

En annen versjon er at retten stammer fra Carolina i USA på midten av 1800-tallet. Her ble det brukt en spesiell type krydderblanding kalt "Carolina-style rub" for å gi kjøttet en distinkt smak. Kjøttet ble deretter kokt og stekt over en lengre periode, noe som resulterte i den samme fall-fra-hverandre-effekten som man ser med moderne pulled pork.



I moderne tid har pulled pork blitt en populær rett, og den serveres ofte på grillfester og andre arrangementer. For å tilberede pulled pork brukes ofte en

langsom koke- eller røykeprosess for å bryte ned kjøttet og få det til å falle fra hverandre. Deretter kan kjøttet serveres alene eller i sandwicher, toppet med saus og krydder etter ønske. Så det er historien bak Pulled pork.. Det er en deilig og allsidig rett som har røtter i både slaveri og sørstatlig matkultur i USA.



---

## HVORDAN GIKK DET?

---

Jeg kjøpte en 2,3 kg benfri svinenakke som jeg trimmet litt, og skjærte bort unødvendig fett og det som jeg trodde var ting som burde skjæres bort. Jeg brukte så en salt og pepper-rub fra Wet pig Grus, og en annen rub som heter Pit Boss Kansas City BBQ Rub. Det er viktig at rubben får trekke inn i kjøttet i ca. 30 minutter før du legger den på smokeren. Jeg satte Grillen på 125 grader. Etter 4 timer tok jeg ut svinenakken og pakket den inn i folie før jeg satte inn et termometer. Når nakken hadde en hjernetemperatur på 95 grader tok jeg den ut, og da hadde svinenakken totalt ligget på grillen i 6 timer.

Etter at kjøttet hadde hvilt i ytterligere en time var det bare å dra kjøttet ifra hverandre, Dette ble superdigg og smakte himmelsk.

Det tar jo litt tid, men jeg tenker at dette er som mye annet: Du må bare planlegge litt så vil du gi deg selv og dine gjester en smaksopplevelse de aldri vil glemme. Nå er jeg i gang med å planlegge neste helgs grilling, og det blir short ribs.

