

Olette ehkä kuulleet tai nähneet televisiossa tehtävän, jopa saaneet maistaa tätä ”Amerikan herkkua” ylikypsää Barbecue – possua, jota syödään hampurilaisen tapaan hyvän sämpylän välissä. Nyt tätä herkkua on mahdollista tehdä myös Suomessa. Tämä resepti on myös avuksi niille, jotka ihmettelevät sitä, miten tehdään amerikkalainen barbecue. Resepti on helpohko mutta valmistusaika pitkä joten valmistelut on hyvä aloittaa hyvissä ajoin.

Kunnon grillijuhlaan tarvitaan:

4 kg porsaan lapaa luineen, tai 2-3kg luuton
Purkillinen (englantilaista) sinappia

Marinadiin : (voit korvata marinadin myös kaupan valmismarinadilla)

1dl suolaa

1dl fariinisokeria

4 rkl paprikajauhetta

4 rkl rouhittua mustapippuria

4 dl Coca-Colaa, cherry-kokista tai mieluiten Dr pepperiä

2,5 dl ruokaöljyä



Lisäksi tarvitaan: Grillihiiliä (2-3 latausta) –jos saat hiilloksen säädettyä sopivan pieneksi pitäisi normaalisti riittää 2-3 koria hiiliä (=14 l hiilipussi). Varaa ensimmäiselle kerralle kuitenkin 2 hiilisäkkiä, ihan varmuuden vuoksi.

Kuohkeita vehnäsämpylöitä, coleslaw-salaattia, valmista barbecue tai hampurilais-kastiketta. Halutessasi 1 valkosipuli, Barbecue savustin, (katso lisätietoja http://kauppa.savustintukku.fi/product_catalog.php?c=27) lämpömittari ja hiilensytytin.

1. Poista lihasta nahka, mutta jätä paistiin mahdollisimman paljon rasvaa (se pitää paistin mehevänä kypsennyksen ajan).
2. Sekoita marinadi. Marinoi paistia 1-2 päivää.
3. Ota paisti jääkaapista noin 2 tuntia ennen kuin aloitat kypsennyksen, aseta se paistotasolle ja levitä paistin pinnalle sinappi ja varmista, että pinta peittyy kokonaan (sinapin maku laimenee kypsennyksen aikana).
4. Sytytä hiilet ja aseta vesimalja paikoilleen. Lisää vesimaljaan valkosipulinkynnet, niitä ei tarvitse kuoria. Aseta paisti kypsennysritilälle. Valmistus kestää noin 6-9 tuntia, joten käytä runsaasti hyvälaatuisia hiiltä ja varmista, että savustimen lämpötila on jatkuvasti noin 100-125°C.
5. Lisää tuleen puulastuja tai -paloja pohjaosan luukun kautta saadaksesi aikaan savua. Lisäile puuta haluamasi savunmaun mukaan. Lisää tarvittaessa hiiliä 6. Kun lihan sisälämpötila on noussut noin 90°C:seen, paisti on valmis, mutta lihan on annettava vetäytyä vähintään puolen tunnin ajan ennen kuin se "revitään" palasiksi. Parhaiten tämä tapahtuu isolla haarukalla.

7. Tarjoa liha salaatin ja sämpylöiden kanssa ja anna ruokavieraiden kaataa päälle niin paljon kastiketta kuin he haluavat.