

Vi elsker BBQ og Rubs

Oprindelsen af BBQ rubs kan spores tilbage til det sydlige USA, hvor den traditionelle BBQ-kultur har udviklet sig gennem mange generationer. BBQ rubs er blevet en vigtig del af selve BBQ-traditionen, de bruges til at krydre kød, typisk svinekød, oksekød eller fjerkræ, før det bliver grillet og/eller røget.

Disse rubs var oprindeligt enkle blandinger af lokale krydderier og urter, som folk havde adgang til. Rubs tjente ikke kun til at give smag til kødet, men også til at hjælpe med at bevare det, især før kølefaciliteter var almindelige.

De blev ofte brugt til at dække kødet og give det smag, mens det blev opbevaret og transporteret, inden det blev tilberedt.

Selvom brugen af rubs i dag er blevet mere raffineret og varieret med forskellige regionale stilarter og opskrifter, kan man stadig se den dybe forankring i den sydlige BBQ-tradition.

Traditionen med at bruge rubs har også spredt sig til andre dele af verden, hvor grillentusiaster og kokke har taget BBQ ideen og tilpasset den til deres egne traditioner.

I denne artikel, vil vi prøve og komme med tips og tricks, til både wet og dry BBQ rubs.

BBQ rubs er tørre krydderiblandinger, der gnides på kødet før grilning eller rygning. Formålet med rubs er at tilføje smag og skabe en velmagende skorpe på kødet.

Her er nogle grundlæggende komponenter i mange BBQ rubs:

Salt og sukker: Disse er grundlæggende elementer, der hjælper med at forbedre smagen og fremhæve de naturlige safter i kødet. Også det vi kender som neutralmarineret fra supermarkedernes kyllingebryster eksempelvis.

Paprika: Bidrager med farve og en let røget smag.

Hvidløg og løgpulver: Tilføjer aroma og smag, specielt løg er med til at tilføje umami.

Sort peber: Bringer varme og krydret smag, andre peber-typer tilfører anden aroma, men her tager vi udgangspunkt i den sorte peber

Tørrede krydderier: Afhængig af dine præferencer kan du tilføje tørrede urter som timian, oregano, merian og/eller spidskommen for at give din rub en unik karakter. Kaster man sig ud i fennikelfrø, nelliker, kardemomme etc. Bør det gøres med forsigtighed, da det er kraftigt smagende krydderier.

Chili: For dem, der kan lide det ekstra krydret. Der findes et utal af chilityper, vi hælder mest til cayenne, da den er nemmest at styre, sådan styrkemæssigt.

Marinader/ wet rubs:

Marinader er væsker, hvori kød bliver nedsænket for at forbedre smag og saftighed. Her er nogle grundlæggende elementer i en marinade:

Syre: Citrusfrugter som citronsaft, appelsinsaft eller eddike kan bruges til at ødelægge kødets fibre og gøre det mere mørt.

Olie: Tilføjer fedt og hjælper med at holde kødet saftigt. Grundlæggende kan alle olietyper bruges, nødde/Sesam olie, hvis man vil fremelske de nuancer, eller vælg en neutral olie, eksempelvis vindrukerneolie.

Krydderier: Knust hvidløg, løg, friske urter, tørrede krydderier og krydderurter kan alle tilføje smag til marinaden. På lige fod, som det er med dry rubs.

Søde elementer: Honning, ahornsirup eller farin kan give en dejlig balance til smagen.

Salt og peber: At justere smagene.

Soja eller Worcestershire: Disse kan tilføje umami og dybde til marinaden. Sød sennep og ketchup, er også velegnet.

Vær opmærksom på ikke at marinere i for lang tid, da syren i marinaden kan gøre kødet uønsket blødt. Tiden kan variere afhængigt af typen af kød og marinade. Husk, både rubs og marinader kan tilpasses efter dine personlige smagspræferencer, så leg lidt med opskrifterne og find den kombination, der passer bedst til dig!

Både tørre rubs og våde rubs (marinader) har forskellige effekter på kødet og bidrager på forskellige måder til smagen og teksturen. Her er nogle nøgleforskelle og effekter af dry rubs og wet rubs:

Dry Rubs:

Skorpedannelse: Dry rubs skaber ofte en tør skorpe på overfladen af kødet under grilning eller rygning. Denne skorpe bidrager til teksturvariationen og tilføjer en intens smag til hvert bid.

Krydderisammensætning: Dry rubs består af en blanding af tørre krydderier og urter, der giver en koncentreret smag. Fordi det ikke er fortyndet med væske, vil smagen synes en del mere intens

Synlig kryddericoating: Dry rubs skaber en mere synlig og markant kryddericoating på kødet, hvilket giver en flot præsentation og appetitvækker.

Mere tør overflade: Kødet kan have en mere tør overflade efter anvendelse af dry rubs, hvilket kan bidrage til dannelsen af en lækker skorpe.

Nu og her smagstilsætning: Lige som vi kender det, at krydre en bøf før stegning, så gælder det for dry rubs, at det er en nu og her krydding.

Wet rubs:

Mørt kød: Marinader indeholder ofte syre (citrusfrugtsaft, eddike), som kan bryde ned bindevævet i kødet og gøre det mere mørt. Dette kan især være gavnligt for sejere kødstykker.

Saftighed: Ved at nedsænke kødet i en våd rub absorberer det væsken, hvilket kan føre til et saftigere resultat ved tilberedningen.

Dyb smag: Marinader kan trænge dybt ind i kødet, hvilket giver det en dybere og mere jævn smag gennem hele stykket kød.

Variation i smag: Våde rubs tillader mere variation i smag ved at tilføje forskellige flydende ingredienser som olie, sojasovs, eller Worcestershire-sauce, HP-sauce, ketchup, og sød sennep, hvilket kan give en bredere smagsprofil.

Mindre synlig kryddericoating: Da marinader er flydende, vil de ikke skabe den samme synlige kryddericoating som dry rubs, men de vil trænge ind i kødet og give smag fra indersiden.

Valget mellem dry rub og wet rub afhænger af dine personlige præferencer, den ønskede smag og tekstur samt den type kød, du tilbereder. Mange grillentusiaster eksperimenterer med begge metoder for at finde den bedste kombination til deres smag.

Selvom der ikke er specifikke årstal, der kan peges på som afgørende, har udviklingen af BBQ-rubs været en gradvis proces, hvor traditioner og teknikker er blevet tilpasset over tid. Det er en del af en rig kulinarisk arv, der fortsætter med at udvikle sig og inspirere madelskere, grillentusiaster og kokke over hele verden.

Der er både officielle og uofficielle verdensmesterskaber og et utal af grill og BBQ-konkurrencer i grill, hvor hold og enkeltpersoner konkurrerer i forskellige kategorier, såsom ribs, brisket, svinekød, kylling og mere.

En af de mest kendte konkurrencer er **"World Championship Barbecue Cooking Contest"**, som afholdes årligt under *Memphis in May International Festival*. Mesterskaberne tiltrækker konkurrenter fra hele verden og er kendt for de forskellige discipliner inden for de forskellige BBQ-kategorier.

Der findes utallige store konkurrencer såsom: **"American Royal World Series of Barbecue"** i Kansas City og **"Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue"** i Lynchburg, Tennessee. Disse begivenheder samler nogle af de bedste grillmestre fra hele verden for at konkurrere og demonstrere deres færdigheder. De konkurrencer, der afgør verdensmestre i grill, fokuserer på forskellige aspekter af BBQ, herunder smag, tekstur, præsentation og originalitet.

Vinderne i disse konkurrencer bliver anerkendt inden for grill- og BBQ-samfundet, det har således ført til skoler og akademier over hele verden, med hovedvægten på grill.

Her har Danmark flere gange vundet verdensmesterskabet, så det er ikke uden grund, at artiklen hedder **Vi elsker BBQ og Rubs**