



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

SMOKED SHREDDED PORK BARBECUE SANDWICHES

Pulled pork is a southern classic! The pork shoulder is cooked long and slow, then shredded and served with a tangy barbecue sauce. The pork shoulder is a less tender cut of meat, which must be cooked on the barbecue for between 5 and 8 hours.

- 1 Large pork shoulder
- 6 Lbs bone-in with fat covering attached
- ½ Cup of any chili rub with lemon
- 1½ Cups favourite barbecue sauce
- 8 Large crusty rolls
- 2 Cups apple or hickory wood chips

Sprinkle the pork shoulder generously with rub and massage in on all sides. Set aside for an hour to allow flavours to penetrate the meat.

Soak wood chips in water for a minimum of 1 hour, before starting the barbecue. If using a smoker box, follow the manufacturer's directions, and place below the cooking grids, otherwise wrap wood chips loosely in a double layered pouch of foil. Pierce the foil 8 - 10 times with a large fork. To cook the pork over indirect heat, place a drip pan on the heat plate, on the right side of the grill. Place the smoker box or foil pouch on the grids on the left side of the grill.

Close the lid and preheat barbecue on HIGH, until the wood chips start smoking, about 15 minutes. Maintain the heat as low as you can, between 250°F - 300°F.

Place the pork shoulder, fat side up, over the drip pan, on the right hand side of the grill, which has the heat turned OFF. Grill slowly on LOW temperature. To maintain an oven temperature of 250°F, you may have to reduce the temperature. Cook for 4 - 7 hours, until internal temperature of pork has reached about 170°F. Meat will be so tender that it can be shredded, or pulled with a fork!

Let pork sit for 15 minutes, covered with foil. Shred or cut the pork and serve it on crusty buns, accompanied with your favourite barbecue sauce. Pork claws make shredding pork a snap; like a fork they can shred the pork finely yet they have the strength to separate the shoulder without bending or breaking.

SANDWICH AU PORC FUMÉ EFFILOCHÉ À SAVEUR DE BARBECUE

Le porc effiloché est un classique du Sud! L'épaule de porc est cuite lentement et longtemps; elle est par la suite effilochée et servie avec une sauce piquante au barbecue. L'épaule de porc est l'une des coupes de viandes les moins tendres, elle doit être cuite sur le barbecue pendant 5 à 8 heures.

- 1 grosse épaule de porc
- 6 lb non désossées avec graisse
- ½ tasse (125 ml) de chili avec citron pour une marinade sèche
- 1½ tasse de votre sauce au barbecue favorite
- 8 petits pains croustillants
- 2 tasses de copeaux de bois de pommier ou de noyer

Saupoudrer l'épaule de porc généreusement avec la marinade sèche de chili et citron, et la faire pénétrer de tous les côtés. Mettre de côté pendant une heure pour permettre aux saveurs de pénétrer dans la viande.

Faire tremper les copeaux de bois dans l'eau pour au moins 1 heure avant d'allumer le barbecue.

Si vous utilisez un fumoir, veuillez suivre les directives du fabricant et placer les copeaux de bois sous les grilles de cuisson; autrement, enrouler légèrement les copeaux de bois dans une pochette de feuilles d'aluminium double. Percer la pochette de feuilles d'aluminium 8 à 10 fois avec une grosse fourchette.

Pour une cuisson indirecte du porc, veuillez mettre une lèche-frite sur la plaque chauffante sur le côté droit du barbecue. Placer le fumoir ou la pochette de feuilles d'aluminium sur les grilles à la gauche du barbecue. Fermer le couvercle et préchauffer le barbecue à puissance élevée (HIGH) jusqu'à ce que les copeaux de bois commencent à fumer, environ 15 minutes. Maintenir la chaleur aussi basse que possible, entre 250 °F - 300 °F (121 °C - 150 °C).

Placer l'épaule de porc, côté gras vers le haut, par-dessus la lèche-frite sur le côté gauche du barbecue; le côté dont la chaleur est éteinte. Faire cuire lentement à température basse (LOW). Pour maintenir la température d'un four à 250 °F (121 °C), vous aurez peut-être besoin de réduire la température. Faire cuire pendant 4 à 7 heures, jusqu'à ce que le porc atteigne une température interne d'environ 170 °F (77 °C). La viande sera tellement tendre qu'elle pourra être effilochée avec une fourchette!

Recouvrir le porc avec une feuille d'aluminium et le laisser reposer pendant 15 minutes. Effilocheur ou couper le porc et le servir sur des petits pains croustillants accompagnés de votre sauce barbecue favorite. Les fourchettes pour porc facilitent grandement l'effilochage; comme une fourchette, elles peuvent effilocheur le porc finement et sont assez résistantes pour séparer l'épaule de porc sans plier ou briser.

SÁNDWICHES DE CERDO ASADO DESMENUZADO

¡El cerdo desmenuzado es una especialidad sureña! La paleta de cerdo se cocina lentamente durante mucho tiempo, luego es desmenuzada y se sirve con una salsa BBQ agria. La paleta de cerdo es un corte de carne no muy tierno, que debe cocinarse en la parrilla entre 5 y 8 horas.

- 1 paleta grande de cerdo de 6 libras con hueso y recubierta de grasa
- ½ taza de cualquier marinado de chili con limón
- 1½ taza de su salsa BBQ preferida
- 8 panes grandes crocantes
- 2 tazas de virutas de manzano o de nogal

Recubrir generosamente la paleta de cerdo con el marinado y frotarlo por todos lados. Dejar reposar por una hora para que el sabor penetre en la carne. Sumergir las virutas de madera en agua por 1 hora como mínimo antes de encender la parrilla. Si se usa una caja de ahumar, seguir las instrucciones del fabricante y colocarla debajo de la parrilla. De lo contrario envolver la viruta de madera, sin apretarlas, con una doble hoja de papel de aluminio. Perforar el aluminio 8 - 10 veces con un tenedor grande. Para cocinar el cerdo con calor indirecto, colocar una bandeja colectora en la placa calentadora, en el costado derecho de la parrilla.

Colocar la caja de ahumar o el paquete de papel de aluminio sobre el costado izquierdo de la parrilla. Cerrar la tapa y precalentar la parrilla en HIGH hasta que las virutas de madera comiencen a humear, unos 15 minutos. Mantener el calor lo más bajo que pueda, entre 250°F y 300°F.

Colocar la paleta de cerdo, con la grasa hacia arriba, sobre la bandeja colectora, en el costado derecho de la parrilla, con el quemador de ese lado APAGADO. Cocinar lentamente en LOW. Para mantener el horno a 250°F puede ser necesario reducir la temperatura. Cocinar entre 4 y 7 horas, hasta que la temperatura interna del cerdo alcance los 170°F. ¡La carne quedará tan tierna que se podrá desmenuzar con un tenedor!

Dejar reposar por 15 minutos, recubierto en papel de aluminio. Desmenuzar o cortar el cerdo y servirlo en panes crocantes, acompañado por su salsa BBQ favorita. Las garras para cerdo facilitan el desmenuzado; como un tenedor, pueden desmenuzar finamente el cerdo y tienen la fortaleza necesaria como para separar los huesos sin doblarse ni romperse.

PULLED PORK-SANDWICHES

Pulled Pork ist ein Klassiker der Südstaaten-Küche! Die Schweineschulter wird langsam und schonend gegart, anschließend zerpfückt und mit einer würzigen Sauce serviert. Da die Schweineschulter zu den eher festeren Fleischstücken zählt, muss sie 5–8 Std. garen, um herrlich zart zu werden.

- 1 gr. Stück Schweineschulter (ca. 3 kg) mit Knochen und Fettrand
- 180 ml Zitronen-Chili-Kräuter Rub
- 350 ml Grillsauce nach Wahl
- 8 knusprige Brötchen
- 2 g Apfel- oder Hickory-Holzchips

Die Schulter großzügig und von allen Seiten mit dem Rub einreiben. 1 Std. ziehen lassen, damit die Aromen in das Fleisch eindringen können.

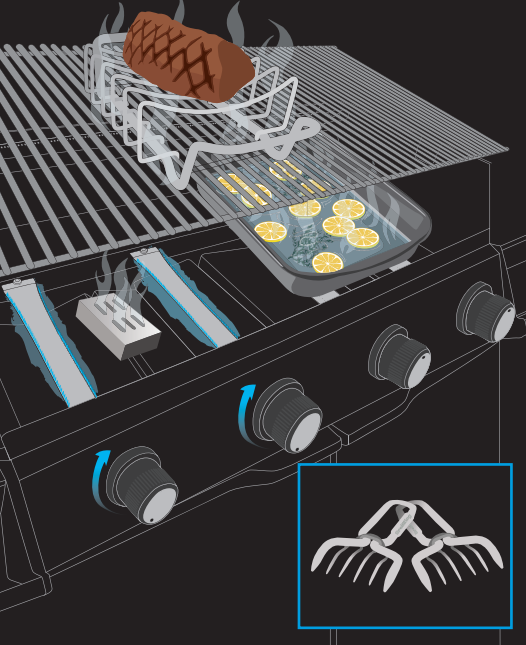
Holzchips (Broil King®-Zubehör Nr. 00200: Mesquite Smokechips) vor dem Grillen mindestens 1 Std. wässern. Wenn Sie eine Smokerbox verwenden, befolgen Sie bitte die Herstellerhinweise und stellen Sie die Box unter den Rost. Alternativ die Holzchips in eine doppelseitig gefaltete Alufolie wickeln. Die Folie 8- bis 10-mal mit einer großen Gabel einstechen. Um das Schweinefleisch indirekt zu grillen, die Tropfschale rechts auf das Verdampferelement stellen. Die Smokerbox oder die in Alufolie gewickelten Holzchips unter den Rost stellen.

Deckel schließen und Grill 15 Min. lang auf HIGH vorheizen, bis die Holzchips anfangen Rauch zu entwickeln. Temperatur so niedrig wie möglich, zwischen 120–150 °C, halten.

Die Schweineschulter mit der Fettseite nach oben auf die rechte Seite des Grills oberhalb der Tropfschale legen. Diese Seite des Grills ist jetzt auf OFF geschaltet.

Bei niedriger Temperatur langsam garen. Um eine Gartemperatur von 120 °C beizubehalten, muss die Temperatur wahrscheinlich auf MEDIUM abgesenkt werden. 4–7 Std. garen, bis die Kerntemperatur des Schweinefleisches ca. 77 °C erreicht hat. Das Fleisch ist danach so zart, dass es mit einer Gabel zerpfückt werden kann!

Fleisch mit Alufolie abdecken und 15 Min. ruhen lassen. Fleisch zerkleinern oder zerpfücken und auf knusprigen Brötchen mit Ihrer Lieblings-Grillsauce servieren.



64070 MEAT CLAWS

SMOKING

Like indirect grilling, smoking meats requires precise temperature control and sustained longer cook times to thoroughly cook a large or small cut of meat. As the name implies, smoke will accompany heat to slowly cook meats. Smoking relies not only on keeping the lid closed but also maintaining a low cooking temperature for several hours. A drip pan should be used when smoking smaller cuts of meat to prevent them from drying out or cooking too quickly. Smoked ribs, chickens, brisket and pulled pork are the most identifiable smoked (southern barbecued) foods but certainly not the only foods that can be cooked this way.

Before lighting your grill or smoker ensure the meat is rubbed or marinated ahead of time, so when the grill is ready to cook, the meat can go on without delay. Light your gas grill, smoker or charcoal cooker and establish a consistent cooking temperature; establishing your cooker can hold a consistent temperature without the meat will save time and worry once the meat begins to cook (usually between 180°F 82°C and 300°F 149°C). While you wait prepare a drip pan if needed and wet wood chips to add to a smoker box or directly into the charcoal. Once you're ready to cook add your wood chips or smoker box directly over the heat or to the charcoal. The distance from the heat source will determine when the chips will begin to smoke and how long they will smoke for. Adding smoke at the beginning rather than later on in the cooking process can have a much stronger and deeper flavor as raw meat absorb flavors more easily than cooked meat.

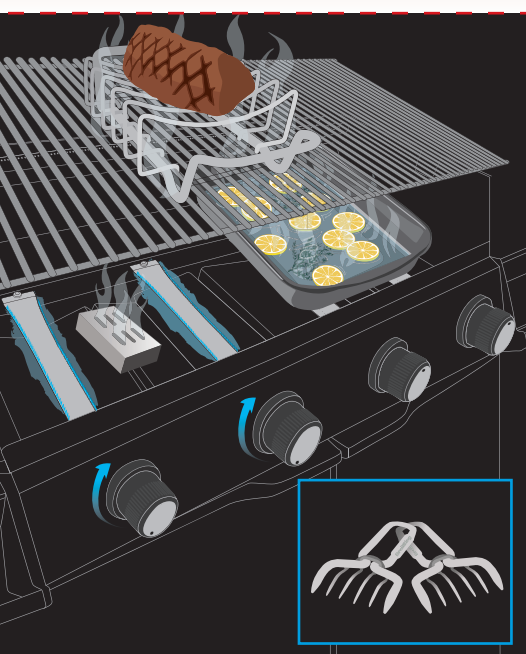
Put the cut of meat directly on the grill surface and let cook do not open the lid. Maintain a low temperature (usually between 180°F 82°C and 300°F 149°C) for several hours. Turning the cut of meat when checking it ensures a consistent exterior bark (a dark flavorful slightly more tough skin that locks in flavor and moisture) when cooking ribs, pork shoulder, or brisket. Meat claws are an essential smoking tool when removing smoked meats from the grill; tender smoked meats easily fall apart, meat claws can both pierce and lift or scoop to delicately remove from the cooker. Once cooked serve after allowing to rest for up to 15 minutes (chicken, ribs, brisket) or refer to the recipe on the other side for pork shredding instructions.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

Hand wash with a mild detergent and warm water, or place in dishwasher.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



64070 FOURCHETTES À VIANDE

FUMAGE

Comme la cuisson indirecte, le fumage de la viande nécessite un contrôle précis de la température et un temps de cuisson plus long autant pour une coupe de viande plus grosse ou petite. Comme son nom l'indique, la fumée et la chaleur feront en sorte de cuire les viandes lentement. Le fumage ne nécessite pas uniquement de garder le couvercle fermé, mais également de cuire à température basse pendant plusieurs heures. Une lèchefrite doit être utilisée lorsque vous fumez des petites coupes de viande afin d'empêcher qu'elles ne deviennent sèches ou qu'elles ne cuisent trop rapidement. Les côtes, le poulet, les poitrines et le porc effiloché sont les aliments les plus reconnus pour être fumés (barbecue du sud), mais certainement pas les seuls aliments qui peuvent bénéficier de ce type de cuisson.

Avant d'allumer votre barbecue ou le fumeur, assurez-vous que la viande a été badigeonnée ou marinée préalablement de manière à pouvoir la déposer sur le barbecue dès qu'il est chaud. Allumez le barbecue au gaz, le fumeur ou le cuiseur au charbon de bois et attendez d'avoir atteint une température de cuisson constante; avoir une température de cuisson constante avant d'y avoir déposé la viande vous économisera du temps et des soucis lorsque la viande commencera à cuire (habituellement entre 180 °F 82 °C et 300 °F 149 °C). Pendant que vous attendez une température de cuisson constante, préparez la lèchefrite, si elle est nécessaire, et les copeaux de bois humides pour ajouter à la boîte à fumer ou directement au charbon. Lorsque vous êtes prêt à débiter la cuisson, ajoutez vos copeaux de bois ou la boîte à fumer directement par-dessus la chaleur ou sur le charbon. La distance entre la source de chaleur permettra de déterminer à quel moment les copeaux de bois commenceront à fumer et pendant combien de temps ils fumeront. L'ajout de fumée au début plutôt que plus tard dans le processus de cuisson peut donner une saveur plus prononcée puisque les viandes non cuites absorbent plus facilement la saveur que les viandes cuites.

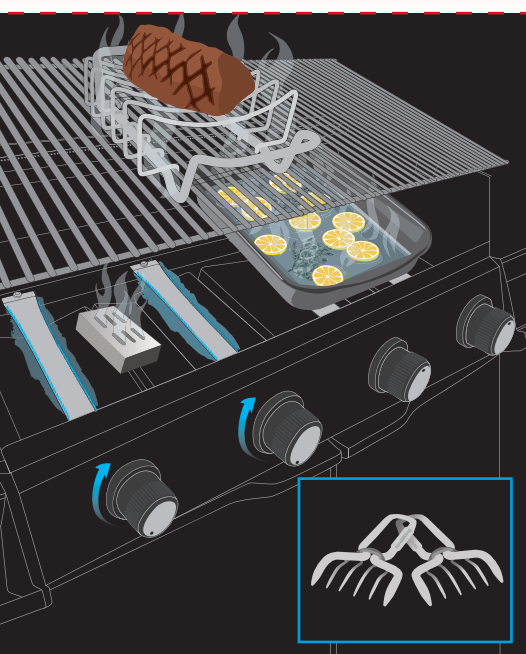
Maintenez une température de cuisson basse (généralement entre 180 °F 82 °C et 300 °F 149 °C) pendant plusieurs heures. Si vous retournez la coupe de viande lorsque vous la vérifiez, cela assurera une cuisson uniforme des côtes, des épaules de porc et des poitrines (une saveur prononcée avec une peau légèrement plus croustillante qui gardera la saveur et le jus des viandes). Les fourchettes à viande sont un outil indispensable pour retirer les viandes fumées du barbecue; les viandes fumées se défont facilement, les fourchettes percent et soulèvent ou ramassent délicatement les viandes du barbecue. Lorsque la viande est cuite, laissez-la reposer jusqu'à 15 minutes (poulet, côtes, poitrine) ou reportez-vous aux directives de déchetage de la recette au verso de la fourchette.

DIRECTIVE D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Lavez à la main en utilisant un détergent doux et de l'eau tiède, ou placez dans le lave-vaisselle.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



64070 GARRAS PARA CARNE

AHUMADO

Como la cocción indirecta, las carnes ahumadas requieren un preciso control de temperatura y mayores tiempos de cocción para cocinar completamente un corte grande o pequeño de carne. Como su nombre lo indica, el humo acompaña al calor para cocinar lentamente las carnes. El ahumado no solo se basa en mantener cerrada la tapa, hay que mantener una temperatura de cocción baja durante varias horas. Hay que usar una bandeja colectora al ahumar cortes de carne pequeños para evitar que se resequen o que se cocinen demasiado rápido. Las costillas, pollos, pechito y cerdo desmenuzado ahumados son las comidas ahumadas más conocidas (parrilla sureña) pero no son las únicas comidas que se pueden preparar de esta manera.

Luego de encender su parrilla o ahumador, verifique que la carne esté marinada con anterioridad, para que cuando la parrilla esté lista para cocinar, la carne se pueda cocinar sin demoras. Encienda su parrilla a gas, ahumador o parrilla al carbón y establezca una temperatura de cocción constante. El alcanzar una temperatura constante antes de colocar la carne ahorrará tiempo y problemas cuando empiece a cocinar la carne (normalmente entre 180°F 82°C y 300°F 149°C). Mientras espera, prepare una bandeja colectora si fuera necesario y humedezca los trocitos de madera para colocarlos en una caja ahumadora o directamente sobre el carbón. Una vez listo para cocinar, agregue los trocitos de madera o la caja ahumadora directamente sobre la fuente de calor o en el carbón. La distancia a la fuente de calor determinará cuándo comenzará el humo y el tiempo que durará. El agregar humo al principio de la cocción en vez de al final puede generar un sabor más fuerte y profundo ya que la carne cruda absorbe el sabor más fácilmente que la carne cocida.

Pcoloque la carne directamente en la parrilla y deje que se cocine sin abrir la tapa.

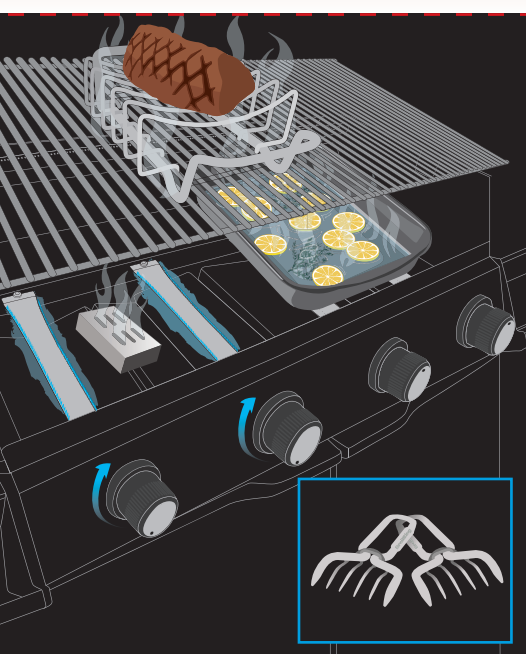
Mantenga una temperatura baja (normalmente entre 180°F 82°C y 300°F 149°C) durante varias horas. El girar la carne al controlarla asegura un dorado exterior parejo (parte exterior oscura y sabrosa, un poco endurecida, que atrapa el sabor y la humedad) al cocinar costillas, paleta de cerdo o pechito de res. Las garras para carne son una herramienta esencial para ahumar al sacar las carnes ahumadas de la parrilla. La carne tierna ahumada se deshace fácilmente y las garras para carne pueden pincharla y levantarla o recogerla para sacarla suavemente de la parrilla. Una vez cocida, servir luego de dejarla reposar por unos 15 minutos (pollo, costillas pechito de res) o siga la receta del reverso con instrucciones para desmenuzar cerdo.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y DE LIMPIEZA

Lávala a mano con un detergente suave y agua caliente, o colóquela en el lavavajillas.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



64070 FLEISCHGABELN

RÄUCHERN

Das Räuchern von Fleisch erfordert, wie beim indirekten Grillen, eine präzise Temperaturregelung und eine anhaltende längere Garzeit, um ein großes oder kleines Stück Fleisch gründlich zu garen. Wie das Wort schon andeutet, wird das Fleisch gleichzeitig durch Rauch und Hitze langsam gegart. Beim Räuchern ist nicht nur wichtig den Deckel zuzulassen, sondern auch eine niedrige Gartemperatur über Stunden hinweg aufrecht zu erhalten. Um ein Austrocknen oder zu schnelles Garen zu verhindern, sollte beim Räuchern kleinerer Fleischstücke eine Auffangschale benutzt werden. Geräucherte Rippchen, Hähnchen, Bruststücke und Pulled Pork (von Schweineschulter od. Schweinenacken) sind zwar die am meist geräucherten (in den südlichen US Staaten) Lebensmittel, aber durchaus nicht die einzigen, die auf diese Weise gegart werden können.

Vor dem Anzünden des Grills oder Smokers bitte darauf achten, dass das Fleisch vorher eingegeben oder mariniert wurde, damit das Fleisch sofort auf den Grill gelegt werden kann, sobald dieser die gewünschte Temperatur erreicht hat. Den Gasgrill, Smoker oder Holzkohलगrill anzünden und warten bis eine gleichbleibende Grilltemperatur erreicht ist. Das Erreichen einer gleichbleibenden Temperatur bevor das Fleisch aufgelegt wird, erspart Zeit und Sorge um ungleichmäßiges Garen, wenn das Fleisch einmal zu garen anfängt (gewöhnlich zwischen 180° F/82° C und 300° F/149° C). Inzwischen bei Bedarf eine Auffangschale und nasse Holzchips vorbereiten und entweder in die Smokerbox oder direkt auf die Kohle geben. Wenn alles zum Garen vorbereitet ist, die Holzchips oder Smokerbox direkt über die Hitze oder auf die Kohle legen. Der Abstand von der Wärmequelle bestimmt wann die Chips zu rauchen beginnen und wie lange sie rauchen. Je nachdem ob Rauch am Anfang oder zu einem späteren Zeitpunkt des Garprozesses hinzugefügt wird, kann ein stärkeres und intensiveres Aroma hervorgerufen werden, da rohes Fleisch die Aromen besser als gekochtes Fleisch aufnimmt.

Das Fleischstück direkt auf die Grillplatte legen und kochen lassen ohne den Deckel zu öffnen. Über mehrere Stunden eine niedrige Temperatur beibehalten (gewöhnlich zwischen 180° F/82° C und 300° F/149° C). Beim Garen von Rippen, Schweineschulter oder -brust, das Fleischstück beim Überprüfen auf die andere Seite drehen, womit gewährleistet wird, dass das Fleisch gleichmäßig bräunt (eine dunkle, schmackhafte, etwas härtere Haut schließt das Aroma und die Feuchtigkeit ein). Fleischgabeln gehören zum wesentlichen Werkzeug, um geräuchertes Fleisch vom Grill herunter zu nehmen. Zartes, geräuchertes Fleisch kann leicht auseinanderfallen und die Fleischgabeln können das Fleisch entweder aufspießen oder vorsichtig vom Grill herunter heben. Wenn gar, noch 15 Minuten stehen lassen (Hähnchen, Rippchen, Brust), oder beziehen Sie sich auf das Rezept für geschnetztes Schweinefleisch auf der anderen Seite.

PFLEGE- UND WASCHANWEISUNGEN

Mit einem milden Reinigungsmittel bei Hand oder in der Spülmaschine waschen.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com