



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

RUM SMOKED RIBS WITH APPLE RUM BRINE

APPLE RUM BRINE INGREDIENTS

4 cups (950ml)	Water	4	Sprigs thyme
1 cup (237ml)	Apple juice	2	bay leaves
1 oz (30ml)	Rum	1 tbsp.	Fennel & coriander seed
2 oz (60ml)	Cider vinegar	1	Cinnamon stick
50g	salt	1/4	Chopped onion
50g	Brown sugar	3	Piece garlic clove

Brine Method

Bring everything to a boil, reduce heat and simmer for 20 minutes. Allow to cool before brining protein. Pork loin brine for 48 hours. Ribs brine for 24 hour

Smoking Method Ribs

Presoak 5-6 rum chunks in water for 30 minutes. Foil wrap chunks or place in a smoker box.

For charcoal, place directly onto coals wait 10 minutes for smoke to start.

For gas, place foil wrap or smoker box under grid directly over a burner on high and wait 10 minutes for smoke to start.

Cook over direct medium high heat at 325°F (163°C) for 10 minutes per side. Then cook over indirect medium low heat for 90-120 minutes. Add additional smoke chunks as needed. Cook until 145°F (63°C) internal temperature.

Let rest before serving.

NOTE: Pork Loin

Cook over direct medium high heat at 325°F (163°C) for 10 minutes per side. Then cook over indirect medium low heat for 70-90 minutes.

Cook until 145°F (63°C) internal temp.

Let rest before serving.

CÔTES LEVÉES FUMÉES EN SAUCE À LA POMME ET AU RHUM

Ingédient de la sauce à la pomme et au rhum

950ml	d'eau	2	feuilles de laurier
237ml	de jus de pomme	1c.	à table de graines de fenouil et de coriandre
30ml (1 oz)	de rhum		
60ml (2 oz)	de vinaigre de cidre	1	bâton de cannelle
50g	de sel		Quart d'un oignon haché
50g	de sucre brun	3	gousses d'ail
4	brins de thym		

Préparation de la sauce

Portez tous les ingrédients à ébullition, puis réduisez la chaleur et laissez la sauce mijoter pendant 20 minutes. Laissez la sauce refroidir avant de napper la viande. Le temps de marinade des carrés de porc est 48 heures. Le temps de marinade des côtes levées est 24 heures.

Préparation des côtes levées fumées

Faites tremper cinq ou six copeaux de fût à rhum dans l'eau pendant 30 minutes. Enveloppez les copeaux de papier d'aluminium ou insérez-les dans un fumoir.

Pour la cuisson au charbon de bois, déposez les copeaux directement sur le lit de charbon et attendez pendant dix minutes pour que la fumée débute.

Pour la cuisson au barbecue à gaz, déposez les copeaux enveloppés de papier d'aluminium ou le fumoir sous la grille, directement sur un brûleur à flamme élevée, puis attendez pendant dix minutes pour que la fumée débute.

Faites cuire la viande directement sur feu moyen élevé, soit à 163 °C (325 °F), pendant dix minutes de chaque côté. Ensuite, poursuivez la cuisson à feu doux moyen pendant 90 à 120 minutes, selon la méthode de cuisson indirecte. Ajoutez des copeaux à fumer supplémentaires, au besoin. Faites cuire la viande jusqu'à l'atteinte d'une température interne de 63 °C (145 °F).

Laissez la viande reposer avant de servir.

REMARQUE : Carré de porc

Faites cuire la viande directement sur feu moyen élevé, soit à 163 °C (325 °F), pendant dix minutes de chaque côté. Ensuite, poursuivez la cuisson à feu doux moyen pendant 70 à 90 minutes, selon la méthode de cuisson indirecte. Faites cuire la viande jusqu'à l'atteinte d'une température interne de 63 °C (145 °F).

Laissez la viande reposer avant de servir.

COSTILLAS AHUMADAS AL RON CON SALMUERA DE MANZANA AL RON

Ingredientes de la salmuera de manzana al ron

4 tazas (950ml)	de agua	2	hojas de laurel
1 taza (237ml)	de jugo de manzana	1	cucharada de hinojo y semillas de cilantro
1 oz. (30ml)	de ron		
2 oz. (60ml)	de vinagre de sidra	1	ramita de canela
50g	de sal	1/4	de cebolla picada
50g	de azúcar negra	3	trozos de dientes de ajo
4	ramitas de tomillo		

Método de la salmuera

Hierva todos los ingredientes, baje el fuego y déjelos cocinar durante 20 minutos. Déjelo enfriar antes de encurtir la proteína. El lomo de cerdo se encurte durante 48 horas. Las costillas se encurten durante 24 horas.

Método para ahumar costillas

Sumerja 5-6 trozos de madera en agua durante 30 minutos. Envuelva los trozos con papel de aluminio o colóquelos en una caja de ahumar.

Para carbón, colóquelos directamente sobre las brasas, espere 10 minutos hasta que empiece a salir humo.

Para gas, coloque los trozos envueltos o la caja de ahumar debajo de la rejilla, directamente sobre un quemador a fuego alto durante 10 minutos para que empiece a salir humo.

Cocínelas directamente sobre fuego mediano-alto a 325 °F (163 °C) durante 10 minutos por lado. Luego cocínelas sobre fuego indirecto mediano-bajo durante 90-120 minutos. Agregue trozos adicionales como fuera necesario para seguir ahumando. Cocínelas hasta alcanzar una temperatura interna de 145 °F (63 °C).

Déjelas reposar antes de servir.

NOTA: Lomo de cerdo

Cocínelo directamente sobre fuego mediano-alto a 325 °F (163 °C) durante 10 minutos por lado. Luego cocínelo sobre fuego indirecto mediano-bajo durante 70-90 minutos. Cocínelo hasta alcanzar una temperatura interna de 145 °F (63 °C).

Déjelo reposar antes de servir.

GERÄUCHERTE RIPPCHEN IN APFEL-RUM SALZLAKE

Apfel-rum salzlake

950ml	Wasser	2	Lorbeerblätter
237ml	Apfelsaft	1	EL Fenchel- u. Koriandersamen
30ml	Rum	1	Zimtstange
60ml	Apfelessig	1/4	gehackte Zwiebel
50g	Salz	1	Knoblauchzehe in
50g	brauner Zucker	3	Stücke geschnitten
4	Thymianzweige (50 g)		

Zubereitung der Salzlake

Alle Zutaten zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 20 Minuten lang köcheln lassen. Bevor dem Einlegen von eiweißhaltigen Lebensmitteln, die Lake abkühlen lassen. Schweinelende 48 Stunden lang in der Salzlake einlegen. Rippchen brauchen 24 Stunden.

Räucherverfahren für Rippchen

5 bis 6 Rumfasssstücke 30 Minuten lang in Wasser tränken. Die Daubenstücke entweder in Folie einwickeln oder in eine Räucherbox geben.

Bei Holzkohle direkt auf die Kohle legen und 10 Minuten warten bis es anfängt zu rauchen.

Bei Gas, die in Folie eingewickelten Daubenstücke oder die Räucherbox unter den Rost, direkt über den auf hoch eingestellten Brenner legen und 10 Minuten warten bis es anfängt zu rauchen.

Über direkter Mittelhitze bei 163 °C auf jeder Seite 10 Minuten lang garen lassen. Dann über indirekter schwacher Mittelhitze 90 bis 120 Minuten lang garen lassen. Solange garen bis eine Innentemperatur von 63° C erreicht ist.

Vor dem Servieren ziehen lassen.

ANMERKUNG: Schweinelende

Über direkter Mittelhitze bei 163 °C auf jeder Seite 10 Minuten lang garen lassen. Dann über indirekter schwacher Mittelhitze 70 bis 90 Minuten lang garen lassen. Solange garen bis eine Innentemperatur von 63° C erreicht ist.

Vor dem Servieren ziehen lassen.



BARBECUE WOOD CHIPS

INSTRUCTIONS

Soak 2-3 cups of Broil King® wood chips in water for at least 30 minutes. Drain the chips and add them to a Broil King® smoker box or wrap in aluminum foil, the moisture will keep the wood chips from combusting on the grill and produce a gentle smoke flavor while cooking. Remove a cooking grate from your gas grill and place the smoker box directly upon the Heat plate or rock grate, replace the cooking grate. The smoker box can also be placed directly on the cooking grate surface when using the grill with high heat.

Light barbecue and allow to preheat for 10 minutes, or until the flavor chips start smoking. Grill your foods as usual. For best results, keep your barbecue lid closed to allow the flavor wood aroma to fully penetrate the food. The chips will continue to smoke for up to ½ hour. On a charcoal grill, simply sprinkle the moistened chips over the red hot coals. Add more as necessary.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



COUPEAUX DE BOIS POUR BARBECUE

DIRECTIVES

Faites tremper 2 à 3 tasses de copeaux de bois Broil King® dans l'eau pendant au moins 30 minutes. Égouttez les copeaux et ajoutez-les à la boîte à fumer Broil King® ou enveloppez-les dans une feuille d'aluminium; l'humidité empêchera les copeaux de bois de prendre feu sur le barbecue et produira un arôme de fumée délicieuse lors de la cuisson. Enlevez une grille de cuisson de votre barbecue au gaz et placez la boîte à fumer directement sur la plaque de chaleur ou sur la grille à briquettes, remettez la grille de cuisson.

Allumez le barbecue et permettez un préchauffage de 10 minutes ou jusqu'à ce que les copeaux de saveur commencent à fumer. Faites griller vos aliments comme d'habitude. Pour obtenir de meilleurs résultats, maintenez le couvercle du barbecue fermé pour permettre l'arôme du bois de pénétrer complètement les aliments. Les copeaux continueront de fumer pendant environ ½ heure. Sur un barbecue au charbon de bois, saupoudrez tout simplement les copeaux humectés sur les charbons ardents. Ajoutez-en, selon le besoin.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



VIRUTAS DE MADERA PARA PARRILLA

INSTRUCCIONES

Empape con agua 2 a 3 tazas de virutas de madera para parrilla Broil King®, durante al menos 30 minutos. Drene las virutas y colóquelas en una caja ahumadora o envuélvalas con papel de aluminio, la humedad impide que las virutas se enciendan y produce un humo delicioso, mientras cocina. Saque la rejilla de cocción de su parrilla a gas y coloque la caja ahumadora directamente sobre la placa calefactora o la rejilla para las rocas y vuelva a colocar la rejilla de cocción. La caja ahumadora también se puede colocar directamente sobre la rejilla de cocción cuando se usa la parrilla a fuego alto.

Encienda la parrilla y deje que se caliente por 10 minutos o hasta que las virutas comiencen a hacer humo. Cocine los alimentos como de costumbre. Para obtener mejores resultados, mantenga la tapa de la parrilla cerrada, para permitir que el aroma de la madera penetre completamente en los alimentos. Las virutas continuarán produciendo humo durante una media hora aproximadamente. En parrillas con carbón de leña, esparza simplemente las virutas empapadas sobre el carbón. Puede añadir más virutas, si es necesario.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



BARBECUE WOOD CHIPS

INSTRUCTIONS

Soak 2-3 cups of Broil King® wood chips in water for at least 30 minutes. Drain the chips and add them to a Broil King® smoker box or wrap in aluminum foil, the moisture will keep the wood chips from combusting on the grill and produce a gentle smoke flavor while cooking. Remove a cooking grate from your gas grill and place the smoker box directly upon the Heat plate or rock grate, replace the cooking grate. The smoker box can also be placed directly on the cooking grate surface when using the grill with high heat.

Light barbecue and allow to preheat for 10 minutes, or until the flavor chips start smoking. Grill your foods as usual. For best results, keep your barbecue lid closed to allow the flavor wood aroma to fully penetrate the food. The chips will continue to smoke for up to ½ hour. On a charcoal grill, simply sprinkle the moistened chips over the red hot coals. Add more as necessary.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com