



BOK 1

Rökning och BBQ för nybörjare

Temperatur, rök och rätt styckdetaljer för BBQ

Den kompletta guiden · Steg för steg · Lågt och långsamt

Anders Lindqvist

HOME LIBRARY · 2026

Ditt kundområde

Alla böcker i paketet finns alltid på den här adressen:

<https://homelibrary.store/sv-se/pages/kundomrade-rokning-bbq-r5k8w3>

Rökning och BBQ för nybörjare – Temperatur, rök och rätt styckdetaljer för BBQ

Anders Lindqvist

© 2026 Home Library. Alla rättigheter förbehållna. Publikationen är endast avsedd för köparens personliga bruk. Kopiering, spridning och vidareförsäljning utan förlagets tillstånd är förbjuden.

Observera: grillning och rökning sker med öppen eld och het utrustning. Grilla aldrig inomhus eller i slutna utrymmen (risk för kolmonoxid), håll barn och husdjur på avstånd, ha vatten eller brandsläckare i närheten och kontrollera alltid om eldningsförbud gäller hos din kommun eller länsstyrelsen. Använd en stektermometer och följ rekommenderade innetemperaturer för kyckling, fårs och fläsk. Tvätta händer och redskap efter kontakt med rått kött. Publikationen ersätter inte råd från tillverkaren av din grill.

Innehåll

1. Från författaren
2. Säkerhet först
3. Grill eller rökgrill?
4. Bränsle och rök
5. Värmen under kontroll
6. Rätt styckdetaljer
7. Förberedelse
8. Lågt och långsamt
9. Varmgrillning
10. Brisket och revbensspjäll steg för steg
11. Felsökning
12. Din första helg

Från författaren

Min första rökning blev en katastrof. Jag hade köpt en stor bit nötbringa, tänt för mycket kol, lagt på köttet alldeles för tidigt och sedan stått och glott på grillen i sex timmar utan en aning om vad som egentligen hände därinne. Resultatet var svart på utsidan, segt i mitten och bittert i smaken. Familjen åt glatt ändå, men jag visste att det kunde bli mycket bättre.

Det som saknades var varken dyr utrustning eller någon hemlig kunskap. Det som saknades var en enkel ordning: vad man gör före, vad man gör under och vad man gör efteråt. Just den ordningen är vad den här boken ger dig.

Vad boken är och inte är

Det här är en bok för dig som är ny. Du behöver ingen dyr rökgrill, ingen särskild utbildning och inga förkunskaper. Du behöver en grill där du kan hålla jämn värme, en stektermometer och lite tålmod. Resten lär du dig steg för steg.

Boken har två delar. Del ett, kapitel 2 till 7, handlar om grunderna: säkerhet, att välja grill, bränsle och rök, att styra värmen, att välja rätt styckdetalj och att förbereda köttet. Del två, kapitel 8 till 12, är praktisk. Där finns metodkort för både långsam rökning och snabb varmgrillning, en genomgång av brisket och revbensspjäll, hjälp när något går snett och en plan för din första helg.

Så använder du metodkorten

Varje metodkort är uppbyggt på samma sätt, så att du snabbt hittar rätt:

- **Utrustning, temperatur, tid och svårighet** står överst, så att du ser direkt om kortet passar dagens förutsättningar.

- **Det här behöver du** är inköpslistan med mängder.
- **Så gör du** är stegen i rätt ordning, med tider och temperaturer.
- **Rätt när...** berättar hur du vet att maten är klar. Nästan alltid är det innertemperaturen, inte klockan, som avgör.
- Sist kommer ett vanligt misstag som du kan undvika.

Tips: Läs hela metodkortet en gång innan du tänder grillen. De flesta misstag beror på att man upptäcker något viktigt först när det är försent.

Tre saker att komma ihåg

1. **Tid är en uppskattning, temperatur är sanningen.** Två bitar av samma storlek kan behöva olika lång tid. Mät alltid.
2. **Låg och jämn värme slår hög värme.** Det är hela idén med rökning: låg temperatur, lång tid, lagom mycket rök.
3. **Du får lov att misslyckas.** Varje grillning lär dig något om just din grill, din vind och ditt kol. Skriv ner vad du gjorde, så blir nästa gång bättre.

Vad du kan förvänta dig

Den som har följt kapitlen i ordning har efter första helgen smakat mört kött från sin egen grill och förstått varför det blev så. Efter några helger kan du hålla en jämn temperatur utan att tänka på det, känna igen blå rök på långt håll och planera en hel middag baklänges från servering. Då har du gått från nybörjare till någon som grillar med självförtroende.

Tänd grillen, ta ett djupt tag i luften och börja. Det är mycket enklare än det ser ut.

Anders Lindqvist

Säkerhet först

Rökning och grillning är ett av de säkraste och roligaste sätten att laga mat, så länge du respekterar tre saker: elden, gaserna och maten. Det här kapitlet tar några minuter att läsa och gör att resten av boken blir lugn och trygg. Läs det innan du tänder något.

Eld och eldningsförbud

Varje sommar, och ibland även vår och höst, kan det gälla eldningsförbud i delar av Sverige. Förbudet beslutas lokalt av kommunen eller länsstyrelsen, och vad som gäller för grillar skiljer sig åt. Reglerna kan också ändras från dag till dag när det är torrt.

- Kolla alltid dagens läge hos din kommun eller länsstyrelsen innan du grillar utomhus. Sök på kommunens namn tillsammans med ordet eldningsförbud.
- Fråga om förbudet gäller även grillar med lock på altan eller uteplats. Ibland är gasolgrill och elgrill undantagna, men det avgör kommunen.
- Är du osäker, grilla inte. Köttet går att laga i ugnen, och dagen efter kan du försöka igen.

Observera: Reglerna ändras. Det som gällde förra helgen gäller inte nödvändigtvis i dag. Gör kontrollen till en vana, precis som att kolla vädret.

Eldsäkerhet vid grillen

1. **Placera grillen stadigt.** Rakt, jämnt underlag, minst två meter från hus, staket, markiser och buskar. Aldrig på en balkong om dina fastighetsregler eller hyresvärden förbjuder det, och aldrig under tak eller i ett garage.

2. **Ha släckning nära.** En hink vatten eller en trädgårdsslang inom räckhåll, och gärna en pulversläckare i närheten. Håll aldrig vatten över het fett som fattat eld, det sprider sig. Stäng i stället alla luftintag och lägg på locket.
3. **Använd aldrig tändvätska på het glöd.** Och använd aldrig bensin, sprit eller något annat som inte är gjort för grillning. Tändkuber eller en skorsten för kol är tryggare och renare.
4. **Håll barn och husdjur borta.** Rita gärna en tänkt gräns på en meters avstånd. Grillen är het långt efter att maten är färdig.
5. **Bär rätt kläder.** Inga vida ärmar eller halsdukar som kan fladdra mot glöden. Använd grillvantar som tål värme, inte en vanlig kökstrasa.
6. **Lämna aldrig en tänd grill utan uppsikt.** Rökning kan ta många timmar, men någon ska alltid kunna se grillen.
7. **Töm askan först när den är helt kall.** Lägg den i en plåtburk med lock eller vattna den. Het aska i en plastpåse eller papperskorg har orsakat många eldsvådor.

Kolmonoxid – osynlig och farlig

När kol, briketter eller ved bränns utan tillräckligt med luft bildas kolmonoxid. Gasen syns inte, luktar inte och kan vara livsfarlig i slutna utrymmen.

- Grilla och röka aldrig inomhus, i garage, i tält, i uterum eller under tak med tre slutna sidor.
- Ta aldrig in en grill med varm glöd i huset för att "hålla värmen".
- Gasolgrillar används utomhus med god luftväxling. Kontrollera slang och anslutningar med såpvatten om du misstänker en läcka. Bubblor betyder läcka.

Observera: Får någon huvudvärk, yrsel eller illamående nära en grill i ett slutet utrymme: gå ut i frisk luft direkt och ring 112 vid minsta misstanke om förgiftning.

Matsäkerhet

Rökt och grillat kött är gott, men bakterier trivs i det som är lagom varmt. Mellan ungefär 8 och 60 °C förökar de sig snabbt. Därför gäller två enkla principer: håll kallt kallt och hett hett, och mät temperaturen med en termometer. Färgen på köttet säger inte hela sanningen.

Innertemperaturer

Livsmedel	Lägsta innertemperatur	Anmärkning
Kyckling, kalkon (hel eller delar)	74 °C	Mät i tjockaste delen, utan att röra benet
Färs (burgare, köttbullar, korv av färs)	71 °C	Bakterier kan finnas genom hela köttet
Fläsk (stek, kotlett, karré)	63 °C + 3 minuters vila	Lite rosa kärna kan vara helt säkert efter vila
Nötkött, hela bitar (biff, entrecôte)	Efter önskemål	Ytan blir het och steks, insidan är i regel steril. Rosa: ca 55–60 °C
Brisket, pulled pork, bakribs (mjukt kött)	90–96 °C	Här är målet mörhet, inte säkerhet. Bindväven ska lösas upp
Fisk	ca 60 °C	Köttet ska vara ogenomskinligt och falla i flakes

Nötkött som är mörbultat med nålar, rullat, skuret i färsliknande bitar eller injicerat bör alltid tillagas genomstekt, eftersom ytbakterier då kan ha förts in i köttet.

Kyla, tining och korskontaminering

- **Kylskåpet ska hålla högst 4–5 °C.** Kontrollera med en termometer.
- **Tina i kylskåpet.** En stor bit kan ta ett dygn eller två. Tina aldrig på bänken i rumstemperatur. Snabbare: i tät plastpåse under kallt kranvatten.
- **Ta inte ut köttet för tidigt.** Högst en timme i rumstemperatur före tillagning, mindre om det är varmt ute.
- **Håll rått och färdigt åtskilt.** Ha en bricka för rått kött och en ren bricka för färdig mat. Tvätta knivar, skärbrädor och händer med varmt vatten och diskmedel mellan råvara och färdig mat.
- **Använd aldrig samma sås eller marinad som legat på rått kött** för att pensla färdig mat, om du inte kokat upp den först.
- **Servera inom två timmar.** Rester ska in i kylen inom två timmar, eller en timme om det är mycket varmt ute. Dela upp stora bitar så att de kallnar fort.
- **Värm rester ordentligt,** till minst 70 °C, och bara en gång.

Tips: Köp en bra stektermometer redan första dagen. Den är billigare än en förstörd middag och viktigare än all annan utrustning (mer om det i nästa kapitel).

Din enkla säkerhetskoll

Gå igenom listan varje gång, så blir den en vana efter tredje grillningen.

1. Gäller eldningsförbud i dag?
2. Står grillen stadigt, minst två meter från byggnader?
3. Finns vatten eller släckare i närheten?
4. Är köttet kallt hela vägen fram till tillagningen?
5. Finns en termometer och separata brickor för rått och färdigt?

6. Vet alla i sällskapet var grillen är het?

Grill eller rökgrill?

Den vanligaste frågan från nybörjare är: "Vilken grill ska jag köpa?" Det ärliga svaret är att den bästa grillen är den du faktiskt kommer att använda, och att du sannolikt redan äger något som fungerar. Man kan röka mat på en vanlig kolgrill med lock. Det är så många av de bästa grillmästarna började.

I det här kapitlet går vi igenom de vanligaste typerna, vad de kostar ungefär i kronor, vad de är bra på och vad du faktiskt behöver för att komma igång utan att spendera mer än nödvändigt.

De sex vanligaste grilltyperna

- **Kolgrill med lock (kettle, klotgrill).** Den klassiska runda grillen. Billig, tålig och förvånansvärt mångsidig. Med tvåzonseld och stängda luftspjäll klarar den både varmgrillning och långsam rökning. Bästa startpunkten för de flesta.
- **Gasolgrill.** Snabb att tända och lätt att styra. Rök får du genom en rökbox med flis. Praktisk i vardagen, men smaken blir något mindre rökig än med kol eller ved.
- **Bullet eller vertikal rökare.** En hög, smal rökare med kol och vatten. Gjord för långsam rökning och håller jämn temperatur med lite tillsyn. Mindre lämplig för snabb grillning av burgare.
- **Pelletsgrill.** Eldas med träpellets som matas automatiskt av en fläkt och en termostat. Närmast att "ställa in och glömma". Dyrare, och behöver el.
- **Elrökare.** Ett värmeelement tänder träflis. Enkel för den som bor tätt eller saknar möjlighet till eld. Rökens karaktär är mildare än med riktig glöd, men resultatet blir mörkt.

- **Offset-rökare.** Horisontell tank med separat eldstad. Klassikern för de mer erfarna, men kräver övning, mycket bränsle och tillsyn. Inget för första helgen.

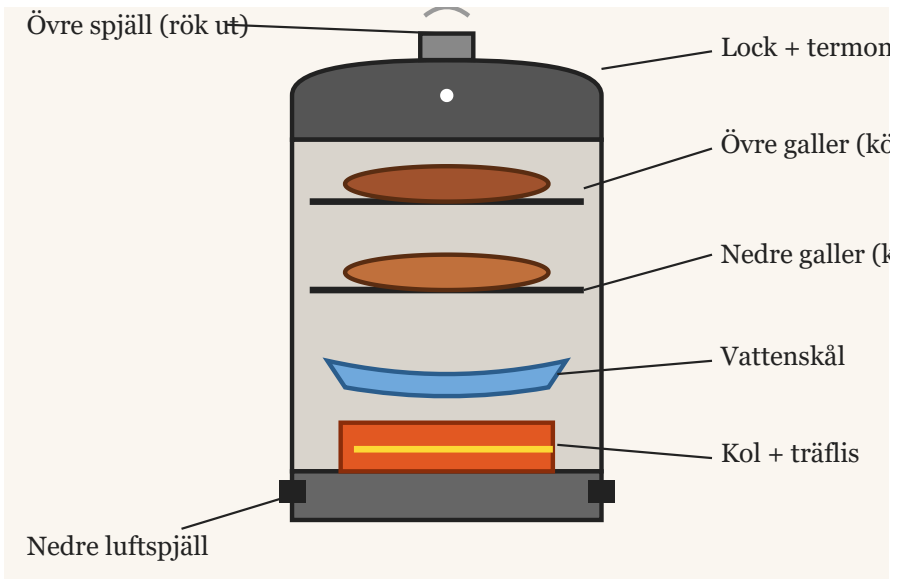
Jämförelse

Typ	Fördelar	Nackdelar	Ungefärligt pris
Kolgrill med lock	Billig, mångsidig, riktig rökighet	Kräver att du matar kol och styr luften	800–3 000 kr
Gasolgrill	Snabb start, lätt att hålla temperatur	Svagare rök, gasol måste fyllas på	2 000–10 000 kr
Bullet / vertikal rökare	Jämn värme, bra för stora bitar	Begränsad yta, mindre bra för varmgrillning	2 500–8 000 kr
Pelletsgrill	Mycket enkel, jämn temperatur	Dyr, behöver el, ofta svagare rök	5 000–15 000 kr
Elrökare	Mycket enkel, ingen öppen eld	Mild rök, begränsad yta	1 500–5 000 kr
Offset-rökare	Stor, klassisk rökighet	Kräver övning, mycket bränsle	4 000–20 000 kr

Priserna är ungefärliga och varierar mellan butiker, märken och säsong. Kolla alltid aktuella priser innan du bestämmer dig.

Så ser en rökgrill ut inuti

De flesta rökare bygger på samma princip: värmen och röken kommer underifrån, köttet ligger högre upp, och luften styrs med spjäll. Figuren visar en bullet-rökare i genomskärning.



Bullet-rökare i genomsnitt: värme och rök stiger underifrån, vattenskålen jämnar ut temperaturen.

Vad du INTE behöver

- En grill för 20 000 kr. En enkel kolgrill med lock räcker ett bra tag.
- Femton olika träsorter. Två räcker i början, se nästa kapitel.
- Specialkrydda i dyra burkar. Salt, svartpeppar och paprikapulver gör mycket.
- Kötthinjektorer, lufttäta vakuumsystem och digitala kameror. Det kan komma senare om intresset växer.
- Dyra lock, motoriserade spett och annat tillbehör som inte påverkar maten.

Tre budgetnivåer

Nivå 1: Under 1 500 kr

En enkel kolgrill med lock (kettle), en skorsten för att tända kol, grillvantar, en digital stektermometer och en påse briketter. Det är allt. Med den här uppsättningen kan du göra allt i boken.

Nivå 2: 1 500–4 000 kr

En bättre kolgrill eller en enklare bullet-rökare, en tvåkanals termometer (en kanal i köttet, en för grillens luft), en kolkorg och ett par kvalitetstänger. Här blir det lättare att hålla jämn värme under många timmar.

Nivå 3: Över 4 000 kr

Pelletsgrill eller större rökare, trådlös termometer med flera givare och en tålig rostfri redskapsuppsättning. Köp först när du vet vad du saknar efter ett tiotal grillningar.

Redskapslistan

1. **Stektermometer (viktigast).** Gärna en snabb instickstermometer, och en som får sitta kvar i köttet under hela rökningen.
2. **Grilltänger** med långt skaft, minst 40 cm.
3. **Grillvantar** som tål värme, helst upp till armbågen.
4. **Kolskorsten** för att få kolen att tändas utan tändvätska.
5. **Aluminiumbrickor** eller plåtar för att fånga fett och bära kött.
6. **Aluminiumfolie** och **slaktpapper** för att linda in kött.
7. **Vass kniv** och stor skärbräda med uppsamlingsränna.
8. **Sprayflaska** med vatten eller äppelmust.

9. **Kryddburk eller skål** med lock för torrlake.
10. **Kökspapper** och en stadig hink eller plåtburk för askan.

Tips: Om du bara köper en sak utöver grillen, köp en bra stektermometer. Den avgör mer än grillens märke. En termometer som går att lita på är skillnaden mellan mört och torrt kött.

Bränsle och rök

Rökens smak kommer från två saker: bränslet som ger värme och träet som ger rök. Många nybörjare förväxlar de två. Kolet eller briketterna är motorn, träflisen eller vedträna är kryddan. Får du balansen rätt blir köttet gott. Får du för mycket rök blir det bittert.

Träkol eller briketter?

	Briketter	Träkol (klumpkol)
Form	Jämna, pressade kuddar	Oregelbundna bitar av kolat trä
Brinntid	Lång och jämn, ofta flera timmar	Kortare, varierar mellan bitar
Värme	Lagom, lätt att förutse	Högre, tänds fortare
Aska	Mer	Mindre
Pris	Vanligen billigare	Vanligen dyrare
Bäst för	Långsam rökning	Varmgrillning och stekning

För nybörjare är briketter ett tryggt val till långsam rökning, eftersom de ger jämn och förutsägbar värme. Träkol passar bra när du vill ha stark värme för biff och burgare. Välj gärna produkter utan tillsatt tändvätska, och kolla på förpackningen att kolet är avsett för livsmedel.

Observera: Använd aldrig impregnerade eller målade trästycken, byggvirke eller tryckimpregnerat trä som bränsle. De ger giftig rök som hamnar i maten.

Flis och vedträn: smaken

Rökträet läggs ovanpå eller bredvid glöden. Det finns två huvudformer:

- **Flis** (små bitar) ger snabb rök men brinner ut fort. Bra till korta tillagningar och till pelletsgrillar och gasolgrillar med rökbox.
- **Vedträn eller bitar (chunks)** är knytnävsstora bitar som ger lång, jämn rök. Bäst för långsam rökning över flera timmar.

Du behöver inte blötlägga träet. Blött trä ångar mest och kyler glöden, medan torrt trä ger tunn, ren rök. Köp trä som är torkat och avsett för grillning.

Trädslagen kort presenterade

- **Äpple:** mild, lätt sötma. Ett lugnt förstaval för nästan allt, särskilt kyckling och fläsk.
- **Körsbär:** mild och fruktig, ger fin färg. Passar fläsk, kyckling och revbensspjäll.
- **Björk:** lätt och neutral. Lätt att få tag i i Sverige, passar fisk, kyckling och korv.
- **Al:** klassiskt svenskt rökträ. Mild och något söt, bra till lax och fläsk.
- **Bok:** medelstark, jämn och ren. Passar de flesta kött.
- **Ek:** kraftig men balanserad. Bra till nötkött och brisket.
- **Hickory:** stark och rökig, klassiskt amerikanskt. Bra till revbensspjäll och pulled pork, men dosera försiktigt.

Trä och kött tillsammans

Kött	Milt (lätt att lyckas)	Kraftigare (för den som vill ha mer)
Kyckling, kalkon	Äpple, körsbär, björk	Bok
Fläsk, revbensspjäll	Äpple, körsbär, al	Hickory, ek
Nötkött, brisket	Bok, körsbär	Ek, lite hickory
Lax, fisk	Al, björk, äpple	Bok, med lätt grepp
Korv	Björk, äpple	Bok, ek

Kött	Milt (lätt att lyckas)	Kraftigare (för den som vill ha mer)
Grönsaker	Äpple, körsbär	Bok

Tips: Börja med äpple eller körsbär. De förlåter mest. När du vill ha mer rök byter du gradvis till bok, ek och sist hickory.

Hur mycket ska du använda?

Mer är inte bättre. Det mesta av röksmaken sätts de första två till tre timmarna, när köttet är kallt och fuktigt. Därefter tar köttet inte upp mycket mer.

- **Kolgrill (kettle):** 2–3 bitar vedträ à ungefär 100–200 g, utspridda längs kolet. Lägg inte till mer efter tre timmar.
- **Bullet-rökare:** 3–4 bitar vedträ ihop med kolet från början.
- **Gasolgrill:** en näve flis i en rökbox eller en tät foliepåse med några hål, placerad över brännaren.
- **Pelletsgrill:** träpellets är både bränsle och rök. Välj pellets av rent trä utan fyllmedel.
- **Grundregel:** börja med lite. Du kan alltid lägga till vid nästa grillning, men du kan aldrig ta bort rök som redan hamnat i köttet.

Blå rök eller vit rök?

Se på rökens färg vid skorstenen eller spjället. Det är det bästa tecknet på hur grillen mår.

Rök	Utseende	Betydelse	Gör så här
Tunn blå	Nästan genomskinlig, svagt blåaktig	Ren förbränning. Det är det du vill ha	Håll kvar, ändra inget

Rök	Utseende	Betydelse	Gör så här
Tjock vit	Mjölkig, tät, rullar ut	Träet brinner inte rent. Ofta för lite luft eller för kallt	Öppna luftspjället litet, vänta tills det klarnar
Svart eller gråbrun	Mörk och sotig	Fett eller något annat brinner	Rensa, ta bort sot, byt ut fet bit eller flytta kött
Ingen rök	Bara värme	Träet har brunnit upp	Lägg på en ny bit vid behov

Vid start av en grill är röken ofta tjock och vit under de första 10–20 minuterna. Vänta tills den blivit tunn och blå innan du lägger på köttet.

Bitter rök – och hur du undviker den

1. Lägg inte på kött förrän röken är tunn och blå.
2. Håll luftintaget öppet så att elden får syre. Kvävd eld ger bitter rök.
3. Använd lite trä, inte för mycket.
4. Rengör grillen. Gammalt fett och sot ger dålig smak.
5. Undvik grönt och fuktigt trä, och barrträ som tall och gran, som ger hartsig smak.

Värmen under kontroll

Nästan allt som går fel vid grillning handlar om temperatur. För het eld bränner utsidan innan insidan hunnit bli klar. För svag eld drar ut tiden och kan ge torrt kött. Att kunna styra värmen är därför den allra viktigaste färdigheten, och den lär du dig på några grillningar.

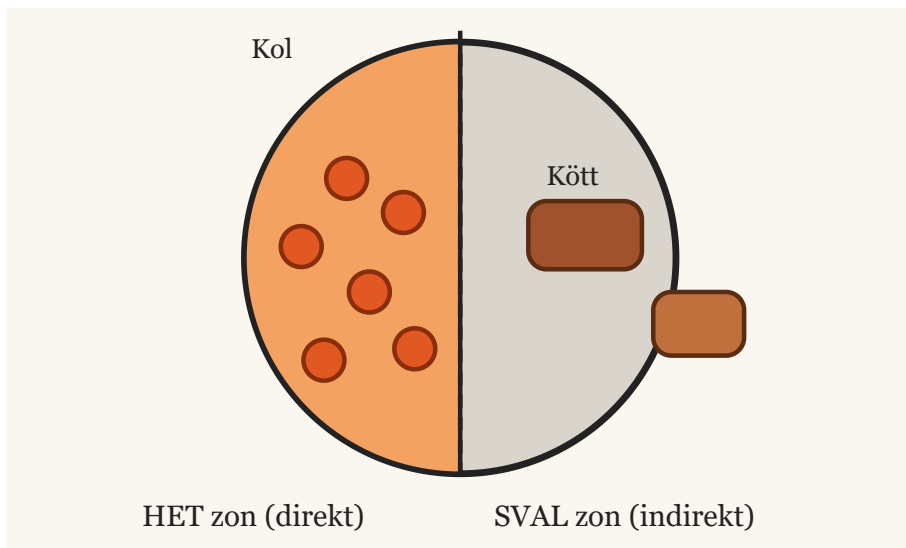
Direkt och indirekt värme

All grillning delas i två sätt att laga mat:

- **Direkt värme:** köttet ligger rakt ovanför glöden. Det ger hög värme och fin yta. Perfekt för burgare, biff, korv, kotletter och spett som går snabbt.
- **Indirekt värme:** köttet ligger vid sidan av glöden, med locket på. Grillen fungerar då som en ugn, och värmen cirkulerar runt maten. Perfekt för stora bitar, kyckling och allt som ska rökas långsamt.

Tvåzonseld: grundstenen

Det enklaste sättet att få båda varianterna i samma grill är att lägga kolet på ena halvan. Då får du en het sida (direkt) och en sval sida (indirekt). Du kan flytta köttet mellan sidorna, till exempel för att steka ytan först och sedan låta det bli klart i lugn värme.

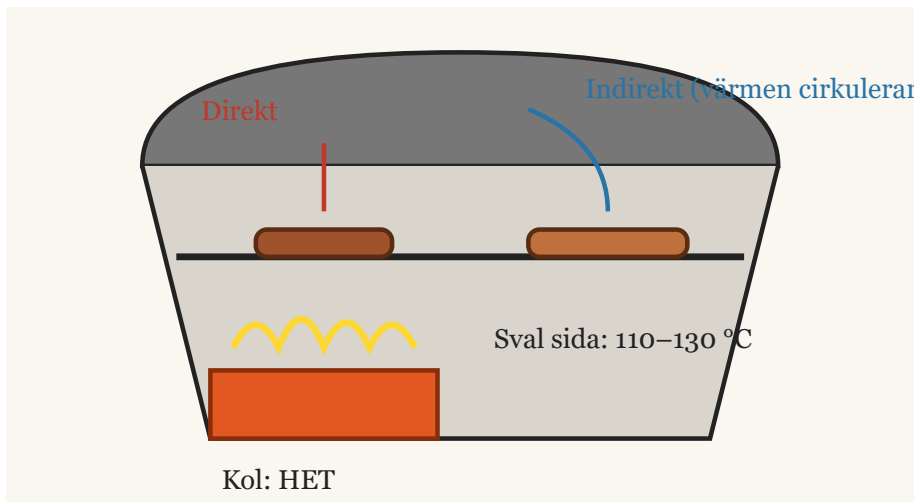


Tvåzonseld sedd uppifrån: kolet ligger på ena sidan, köttet vilar på den svala sidan.

Så bygger du en tvåzonseld i en kolgrill

1. Fyll en skorsten med briketter. Tänd med tändkuber under, och vänta tills de översta kolen är täckta av grå aska (cirka 15–20 minuter).
2. Häll de glödande kolen över ena halvan av kolbotten.
3. Placera gallret. Lägg köttet på den sida där det inte finns kol.
4. Sätt på locket med spjället över köttet. Då dras röken och värmen över maten innan de lämnar grillen.
5. Vänta 10 minuter och läs av temperaturen. Justera med luftspjällen.

Grillens zoner i sidled

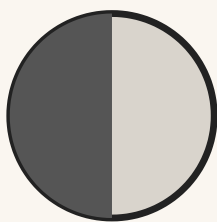


Genomskärning: direkt värme ovanför glöden, indirekt värme där luften cirkulerar runt köttet.

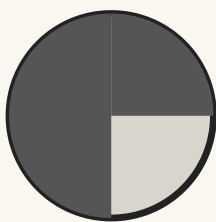
Luftspjäll: gasreglaget

Elden behöver syre. Med luftspjällen styr du hur mycket. Grundregeln är enkel:

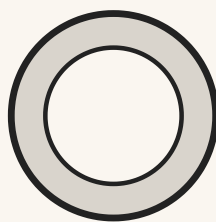
- **Nedre spjället** (insuget) bestämmer hur mycket luft elden får. Mer öppet ger varmare eld.
- **Övre spjället** (utsläppet) släpper ut rök och varm luft. Det bör alltid vara minst något öppet, annars kvävs elden och röken blir sur.
- Ändra ett spjäll i taget, bara lite, och vänta 10–15 minuter. Grillen reagerar långsamt.
- Det är lättare att öppna mer än att stänga. Om du blir för varm tar det lång tid att kyla.



Nästan stängt
ca 100–120 °C



Halvöppet
ca 120–150 °C



Helt öppet
ca 180 °C och uppåt

Luftspjäll i tre lägen: ju mer öppet, desto mer syre och högre temperatur (värdena är ungefärliga och varierar mellan grillar).

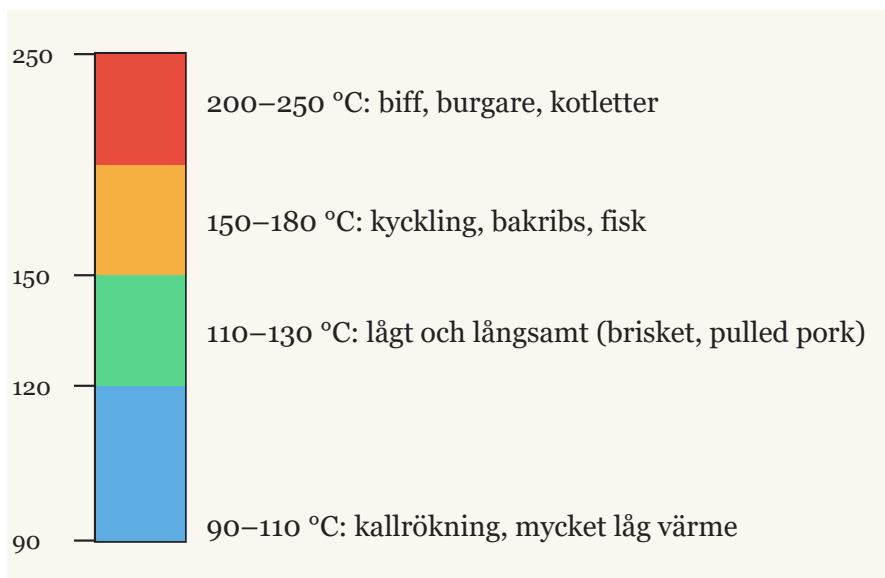
Temperaturen i figuren är en vägledning. Din grill, vädret och bränslet påverkar. Lär dig din egen grills spjällägen och skriv ner dem.

Termometrar: dina ögon

Du behöver kunna se två saker: temperaturen i grillen och temperaturen i köttet.

- **Grilltermometern i locket** mäter luften högt upp, ofta 10–30 grader fel jämfört med köttnivå. Använd den som riktlinje, eller ställ en extra givare vid gallret.
- **Köttermometern** sticks in i tjockaste delen, utan att nudda ben eller stora fettlager. En bra instickstermometer ger ett svar på några sekunder.
- **Kontrollera termometern.** Doppa spetsen i isvatten. Den ska visa nära 0 °C. Visar den mer än 1–2 grader fel, justera eller byt.

Temperaturstegen



Temperaturstegen: välj zon efter vad som ska lagas.

Två grundlägen

- **Lågt och långsamt, 110–130 °C.** För bitar med mycket bindväv: brisket, fläsksnacke, revbensspjäll. Bindväven löses upp till gelatin under timmar. Resultatet blir mörkt och saftigt.
- **Varmgrillning, 180–230 °C.** För tunna eller redan mörta bitar: burgare, biffar, kotletter, kycklingdelar. Snabbt, med fin stekyta.

Ugnen som reservplan

Allt går inte alltid enligt planen. Regnar det, blåser det kraftigt, eller gäller eldningsförbud, kan ugnen rädda dagen.

1. Värm ugnen till 120–130 °C för lågt och långsamt, eller 200 °C för varmgrillat.

2. Lägg köttet på galler över en plåt som fångar fett.
3. Använd termometern precis som på grillen.
4. Tillför röksmak med lite flytande rök i marinaden, eller avsluta med en kort stund på grillen eller i het stekpanna.

Tips: Starta med färre kol än du tror. Du kan alltid lägga till, men en alltför het grill tar lång tid att få ner i temperatur.

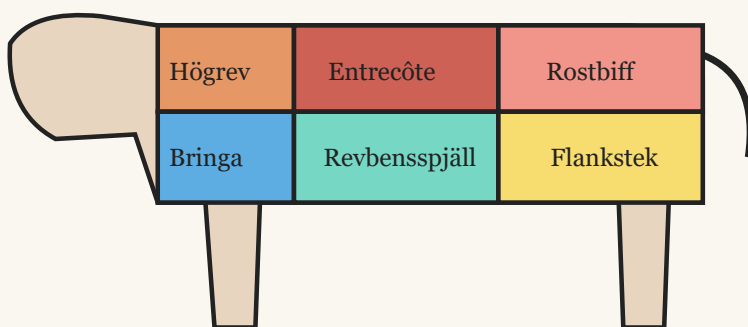
Rätt styckdetaljer

Den bästa metoden i världen räddar inte fel kött. Det viktigaste skälet till att du ska känna till styckdetaljerna är enkelt: olika delar av djuret har använts olika mycket, och därför fungerar de på olika sätt på grillen.

- **Muskler som arbetat hårt** (bringa, högrev, nacke, bog, revben) innehåller mycket bindväv och fett. De kräver lång tid och låg värme, men belönar dig med mörkt och saftigt kött.
- **Muskler som arbetat lite** (entrecôte, kotlett, filé, kycklingfilé) är redan möra. De ska grillas snabbt och hett, och blir torra av lång tid.

Det här är den enkla nyckeln till hela boken: segt kött går långsamt, mörkt kött går snabbt.

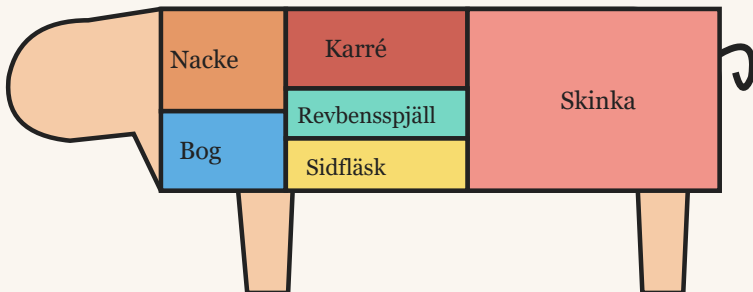
Svenska namn på nötkött



Främre del: segt, mycket bindväv. Bakre del: mörkt, går snabbt.

Nötkreatur i siluett med de vanligaste grillbitarna. Bringa och högrev går långsamt, entrecôte och flankstek går snabbt.

Svenska namn på fläsk



Nacke och bog: pulled pork. Revben och sida: långsamt.

Gris i siluett: bog och nacke blir pulled pork, revbensspjäll och sida rökas långsamt, karré kan grillas som kotlett eller steka hel.

Styckdetaljer, metod och tid

Styckdetalj	Metod	Temperatur i grillen	Ungefärlig tid	Mål (innertemperatur)	Vila
Nötbringa (brisket)	Lågt och långsamt	110–130 °C	10–14 h	93–96 °C, mjuk vid stick	1–2 h
Högre	Lågt och långsamt	110–130 °C	6–9 h	93–96 °C	1 h
Fläsknacke / bog	Lågt och långsamt (pulled pork)	110–130 °C	8–12 h	93–95 °C	1 h
Fläskkarré	Indirekt, medelvärm	150–170 °C	1,5–2,5 h	65–70 °C	15–20 min

Styckdetalj	Metod	Temperatur i grillen	Ungefärlig tid	Mål (innertemperatur)	Vila
Revbensspjäll (spareribs)	Lågt och långsamt	110–130 °C	5–6 h	Mjukt, benet lossnar litet	10 min
Bakribs (baby back)	Lågt och långsamt	110–130 °C	4–5 h	Mjukt, benet lossnar litet	10 min
Kycklingklubbor	Indirekt	160–180 °C	45–75 min	Minst 74 °C, gärna 80–85 °C	5–10 min
Hel kyckling	Indirekt	160–180 °C	1,5–2 h	74 °C i bröstet	15 min
Entrecôte	Direkt, het	230–260 °C	3–5 min per sida	Rosa 55–60 °C	5–10 min
Flankstek	Direkt, het	230–260 °C	4–6 min per sida	Rosa 55–58 °C	10 min
Korv	Indirekt, sedan lite direkt	150–180 °C	20–30 min	Minst 71 °C	3 min
Lax	Indirekt	120–150 °C	30–60 min	ca 55–60 °C	Kort

Tiderna är riktvärden. Vikt, form, väder och grillens värme påverkar. Det är alltid innertemperaturen som avgör, och köttet ska kännas mjukt när du sticker termometern i det.

Köpa kött: små råd som gör skillnad

- **Fråga i köttdisken.** Be om bitar med fin marmorering (små vita fettådror) och ett jämnt fettlager. För brisket: välj en bit som är jämntjock.
- **Fett är smak.** Mager bringa eller mager nacke torkar lättare. Fettlagret på ytan ska vara ungefär 6 mm tjockt när du börjar.

- **Färsk eller fryst.** Båda fungerar. Tina fryst kött långsamt i kylan.
- **Köp lite mer än du tror.** Stora bitar tappar mycket vikt under tillagningen, ofta 30–40 procent.
- **Beställ i förväg.** Brisket och spareribs kan vara svåra att hitta spontant. Fråga din köttdisk några dagar före.

Tips: Räkna med cirka 200–250 g benfritt kött per person före tillagning, och 400–500 g med ben. Brisket och pulled pork krymper mycket.

Förberedelse

Grillmästare brukar säga att maten vinnns eller förloras innan grillen är tänd. Det stämmer. Med några enkla förberedelser får du saftigare kött, bättre smak och en lugnare grillning. Det här kapitlet går igenom fyra steg: trimning, torrlake, krydda och planering.

Steg 1: Trimma

Trimning betyder att du skär bort det som inte är bra att äta eller som hindrar röken och kryddan.

- **Hårt fett och senor:** skär bort stora, hårda fettklumpar och blanka senhinnor. De smälter inte och blir sega.
- **Ytfett:** lämna ett tunt lager, ungefär 5–6 mm. Det skyddar köttet och ger saftighet.
- **Brisket:** skär bort det hårda fettet mellan de två musklerna och runda av vassa kanter som annars blir brända.
- **Revbensspjäll:** dra bort den tunna hinnan på baksidan. Sticka in en trubbig sked eller kniv under hinnan i ena änden, ta tag med kökspapper och dra.
- **Kyckling:** torka noga med kökspapper. Torr hud blir krispig.

Tips: Spara tillskärningarna av fett. Smält dem långsamt i en panna så får du eget grillfett som passar för att pensla kött eller steka potatis.

Steg 2: Torrlake (salta i förväg)

Torrlake innebär att du strör salt direkt på köttet och låter det vila kallt. Saltet drar först ut vätska, sedan tar köttet upp den igen, nu som en

saltlösning. Resultatet blir saftigare och mer smakrikt kött, och det blir mjukare.

Mängd: 1–1,5 procent

Räkna med ungefär 1–1,5 procent salt av köttets vikt. Det är 10–15 g per kilo kött. Använd grovt salt och väg det med en köksvåg första gången.

Köttvikt	Salt (1 %)	Salt (1,5 %)
1 kg	10 g	15 g
2 kg	20 g	30 g
3 kg	30 g	45 g
5 kg	50 g	75 g

Hur länge ska köttet vila?

Kött	Tid i kylan efter saltning
Brisket, högre, stor fläskbit	12–24 timmar
Revbensspjäll, bakribs	4–12 timmar
Hel kyckling, kycklingklubbor	4–12 timmar
Entrecôte, kotletter, flankstek	45 minuter till 24 timmar (längre ger torrare yta)
Burgare	Salta strax före grillning, inte i förväg
Lax	20–60 minuter i salt och lite socker

Färdiga kryddor innehåller ofta salt. Räkna med det, annars blir det för salt. Hellre mindre salt i kryddan och salta separat.

Steg 3: Krydda (rub)

En rub är en torr krydda som du gnider in på köttet. Den bildar tillsammans med röken en mörk, smakrik yta som kallas bark. Du behöver inte köpa färdiga burkar. Här är en enkel grundrub som passar nästan allt:

- 2 msk paprikapulver
- 1 msk grovmalen svartpeppar
- 1 msk salt
- 1 msk farinsocker
- 1 tsk vitlökspulver
- 1 tsk lökpulver

Rör ihop i en burk. Räcker till ungefär 2 kg kött. Till nötkött, lämna ut sockret och öka pepparn. Till fläsk och kyckling, lägg gärna till lite mer socker.

Så applicerar du den

1. Torka köttet torrt med kökspapper.
2. Pensla på ett tunt lager senap eller olja. Det smakar inte kvar, men får kryddan att fästa.
3. Strö kryddan jämnt från cirka 20–30 cm höjd, så att den sprids i ett jämnt lager.
4. Tryck lätt, gnid inte hårt. Låt den sitta.
5. Låt köttet vila i kylan enligt tabellen ovan.

Steg 4: Planera baklänges

Det vanligaste misstaget vid stora bitar är att starta för sent. Räkna alltid baklänges från den tid du vill servera. Lägg till en reservtid, minst 1–2 timmar, eftersom stora bitar ofta stannar av ("stall") en stund.

Exempel: brisket klockan 18

Tid	Vad händer
Dagen före, kväll	Trimma och salta. In i kylan.
Kl. 04:30	Tid att tända grillen och ta ut köttet.
Kl. 05:00	Rök på, köttet på grillen.
Kl. 10:00–12:00	Kontroll av bark. Eventuellt linda in.
Kl. 14:30	Mät med termometer. Mjukt vid stick?
Kl. 15:00–17:00	Vila inlindat, i kylväska eller i ugn på 60 °C.
Kl. 17:30	Skiva och servera.

Tips: Det är bättre att köttet är klart två timmar för tidigt än en timme för sent. Inlindat i folie och en tjock filt i en kylväska håller sig varmt i flera timmar.

Din förberedelselista

1. Kolla vädret och eventuellt eldningsförbud.
2. Tina köttet i kylan i god tid.
3. Trimma, salta och krydda.
4. Kolla att du har bränsle, trä, termometer och folie.
5. Räkna baklänges från serveringstid.

Lågt och långsamt

Här börjar det roliga. Lågt och långsamt betyder 110–130 °C i grillen, rök från ett milt trä och mycket tid. Det är så brisket, pulled pork och revbensspjäll blir sagolikt mjuka. Varje metodkort nedan följer samma mönster, så läs ett i taget, planera tiden baklänges och lita på termometern.

Tips: Alla kort utgår från en kolgrill med lock eller en rökare, med tvåzonseld enligt kapitel 5. På gasolgrill tänder du bara en brännare och placerar köttet på den kalla sidan, med en rökbox över lågan.

Rökt brisket (nötbringa)

Utrustning: kolgrill eller rökare, stektermometer · Temperatur: 110–130 °C · Tid: 10–14 timmar + 1–2 timmar vila · Svårighet: medel

Grillkonungens huvudrätt. En hel bringa som ger mörkt barkskal utanpå och riktigt mört kött inuti. Kräver tid, men inte särskilt mycket skicklighet.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 1 nötbringa (brisket) på 4–5 kg, trimmad enligt kapitel 7
- 50 g grovt salt (1 % av vikten, justera efter faktisk vikt)
- 3 msk grovmalen svartpeppar
- 1 msk vitlökspulver (valfritt)
- 3–4 bitar ekträ eller bok, ett par bitar körsbär
- Slaktpapper eller aluminiumfolie

SÅ GÖR DU

1. Salta och peppra brisket dagen före. Låt det vila oinlindat i kylan över natten.
2. Tänd grillen och bygg en tvåzonseld. Sikta på 115–125 °C och vänta tills röken är tunn och blå.
3. Lägg brisket med fettsidan uppåt på den kalla sidan. Sätt i termometern i den tjockaste delen.
4. Rök i 5–7 timmar utan att öppna locket. Fyll på kol vid behov. Spraya inte de första tre timmarna.
5. När barken är mörk och fast, och innertemperaturen ligger kring 71–74 °C, lindar du in brisket hårt i slaktpapper.
6. Lägg tillbaka det och fortsätt tills innertemperaturen är 93–96 °C och termometern glider in som i smör.
7. Ta av och låt vila inlindat i 1–2 timmar, i en kylväska med en tjock filt.

8. Skiva mot fibrerna i 5–8 mm tjocka skivor.

RÄTT NÄR...

Innertemperaturen är 93–96 °C och en termometer eller sticknål glider in utan motstånd. Bitens mitt skakar lätt när du lyfter den. Hellre en timme för sent än för tidigt.

Vanligt misstag: att dra av brisket vid 85 °C för att det "ser färdigt ut". Bindväven löses först kring 90 °C. Ta tid på dig, och räkna med att temperaturen står still i flera timmar ("stall").

Pulled pork på fläsknacke

Utrustning: kolgrill eller rökare, stektermometer · Temperatur: 115–130 °C · Tid: 8–12 timmar + 1 timme vila · Svårighet: lätt

Den mest tåliga rökningen för nybörjare. Mycket fett och bindväv gör att köttet nästan inte kan bli torrt.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 1 fläsknacke eller bog på 2,5–3 kg, med ben eller utan
- 30 g grovt salt (1 %)
- 3 msk grundrub (se kapitel 7)
- 1 msk senap att smörja in med
- 2–3 bitar äpple- eller körsbärsträ
- Äppelmust i en sprayflaska

SÅ GÖR DU

1. Torka köttet, smörj med senap och krydda runt om med rub. Låt vila i kylen i minst 8 timmar.
2. Håll grillen på 115–125 °C. Lägg köttet på den kalla sidan med fettsidan uppåt.
3. Rök i 5–6 timmar. Spraya var tredje timme efter de första tre.
4. När barken är mörkbrun och köttet visar 74–77 °C kan du lämna det som det är eller linda in det i folie med ett par skedar äppelmust.
5. Fortsätt tills köttet visar 93–95 °C. Termometern ska glida in utan motstånd.
6. Vila i 1 timme i ett varmt, isolerat kärl.
7. Dra isär köttet med två gafflar eller grilltänger. Ta bort stora fettklumpar och senor.

RÄTT NÄR...

Innertemperaturen är 93–95 °C, och benet, om det finns, kan dras ut helt rent.

Vanligt misstag: att dra köttet direkt från grillen. Utan vila rinner saften ut och köttet blir torrare. Vila alltid minst en timme. Rör det rivna köttet med lite av den uppsamlade saften innan servering.

Spareribs (revbensspjäll)

Utrustning: kolgrill eller rökare, folie, termometer · Temperatur: 110–130 °C · Tid: 5–6 timmar · Svårighet: medel

Revbensspjäll från grisens sida. Köttigare och fetare än bakribs, och därför smakrikare. En klassiker på alla grillfester.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 2 revbensspjäll på ungefär 1,2–1,5 kg vardera
- 3 msk grundrub (se kapitel 7)
- 1 msk senap
- 2 msk smör
- 2 msk honung
- 1 dl BBQ-sås
- Äppelträ eller körsbärsträ

SÅ GÖR DU

1. Dra av hinnan på baksidan. Smörj med senap och krydda båda sidorna. Vila i kylan över natten.
2. Håll 115–125 °C. Lägg ribsens med köttsidan uppåt och rök i 3 timmar utan att öppna.
3. Lägg varje revbensspjäll på ett stort folieark. Lägg på smör och honung, och veckla in tätt.
4. Tillbaka på grillen i 1,5–2 timmar.
5. Öppna foliet. Pensla med BBQ-sås och sätt tillbaka i 20–30 minuter så att såsen sätter sig.
6. Vila 10 minuter och skär mellan benen.

RÄTT NÄR...

Köttet har dragit sig tillbaka cirka 0,5–1 cm från benändarna, och ribsens böjer sig i en båge när du lyfter den i ena änden med tänger. Köttet ska släppa från benet men inte falla av helt.

Vanligt misstag: att koka ribsben för länge tills allt faller av benet. Det är för mjukt. Bra revbensspjäll släpper vid första tuggan men har ändå lite tuggmotstånd.

Bakribs (baby back ribs)

Utrustning: kolgrill eller rökare, termometer · Temperatur: 110–130 °C · Tid: 4–5 timmar · Svårighet: lätt

Mindre, kortare och magrare än spareribs. De går fortare och är lättare att lyckas med första gången.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 2 bakribs, cirka 700–900 g vardera
- 2 msk grundrub (se kapitel 7)
- 1 msk senap
- 2 dl äppeljuice eller äppelmust
- 1 dl BBQ-sås
- Äppelträ

SÅ GÖR DU

1. Dra bort hinnan, smörj med senap och krydda. Vila i kylen minst 4 timmar.
2. Rök på 115–125 °C i 2,5–3 timmar, köttssidan uppåt.
3. Lägg ribsens i en aluminiumbricka eller folie med 1 dl äppelmust. Täck tätt.
4. Tillbaka i 1–1,5 timme.
5. Ta av täckningen, pensla med sås och sätt tillbaka i 15–20 minuter.
6. Vila 10 minuter och skär mellan benen.

RÄTT NÄR...

Köttet har dragit sig tillbaka från benen och ribsens böjer sig tydligt i en båge. Termometern glider in mellan benen utan motstånd (ungefär 90–95 °C).

Vanligt misstag: att tillaga bakribs som spareribs och ge dem lika lång tid. De är magrare och blir torra om de får samma tid. Kolla efter 3,5 timmar.

Rökta kycklingklubbor

Utrustning: kolgrill eller rökare, termometer · Temperatur: 150–180 °C · Tid: 1–1,5 timme · Svårighet: lätt

Ett av de snabbaste och billigaste sätten att komma in i rökning. Lite högre värme ger krispig hud.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 10 kycklingklubbor (cirka 1,2 kg)
- 1 tsk salt per klubba, totalt ca 12 g
- 2 msk olja
- 2 msk grundrub
- 1 tsk bakpulver (valfritt, för krispigare hud)
- Äppelträ
- 1 dl BBQ-sås (valfritt)

SÅ GÖR DU

1. Torka klubborna noga. Rör ihop rub och bakpulver och vänd klubborna i oljan, sedan i kryddan.
2. Låt vila oinlindade i kylan 4–12 timmar.
3. Håll 160–175 °C. Lägg klubborna på den kalla sidan med ett par bitar äppelträ i glöden.
4. Rök i 45–60 minuter. Vänd en gång.
5. Pensla med BBQ-sås de sista 10 minuterna om du vill ha glaserad yta.
6. Vila 5–10 minuter.

RÄTT NÄR...

Innertemperaturen är minst 74 °C. Många tycker att klubbor är bäst vid 80–85 °C, då är brosket mjukt. Skinet ska vara gyllenbrunt.

Vanligt misstag: att mäta intill benet, som blir hetare än köttet. Sätt i termometern i den tjockaste kött delen, utan att röra benet.

Rökt hel kyckling

Utrustning: kolgrill eller rökare, termometer, sax · Temperatur: 160–180 °C · Tid: 1,5–2 timmar + 15 min vila · Svårighet: lätt

Kycklingen blir saftig och får gyllene, krispig hud. Perfekt söndagsmiddag som kräver lite jobb.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 1 hel kyckling på 1,6–2 kg
- 2 tsk salt (ca 15 g)
- 2 msk olja eller smör
- 2 msk grundrub
- 1 citron
- Äppelträ eller björk

SÅ GÖR DU

1. Klipp ut ryggraden med en sax (spatchcock) och tryck ut kycklingen platt. Det ger jämn tillagning.
2. Torka noga. Gnid in med salt, olja och rub. Vila oinlindad i kylan minst 4 timmar.
3. Håll 165–175 °C med tvåzonseld. Lägg kycklingen med hudsidan uppåt på den kalla sidan.
4. Rök i 1,5–2 timmar. Vänd inte.
5. Mät i bröstet och i låret. Bröstet ska nå 74 °C, låret gärna 80 °C.
6. Vila 15 minuter, skär och pressa citron över.

RÄTT NÄR...

Bröstet visar minst 74 °C och saften som rinner är klar, inte rosa. Låret ska kännas lätt att vrida.

Vanligt misstag: för låg värme, som ger gummiaktig hud. Håll minst 160 °C, och lägg på de sista 10 minuterna på direkt värme om huden är blek.

Rökt flankstek med het avslutning

Utrustning: kolgrill, termometer, het sida · Temperatur: 110–130 °C, sedan 250 °C · Tid: 1,5–2 timmar · Svårighet: medel

Flankstek är magert och smakrikt. Först en stund i rök, sedan en snabb stekning över het glöd ger fint resultat.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 1 flankstek på cirka 800 g
- 10 g salt
- 1 msk svartpeppar
- 1 tsb vitlökspulver
- 1 msk olja
- Ek eller bok

SÅ GÖR DU

1. Salta och krydda. Vila i kylan minst 1 timme, gärna över natten.
2. Håll 115–125 °C. Lägg steken på den kalla sidan med ek eller bok i glöden.
3. Rök tills innertemperaturen är cirka 45 °C, vilket tar 60–80 minuter.
4. Ta av och höj värmen: öppna spjällen helt och lägg på mer glöd.
5. Stek 1–2 minuter per sida över het direkt värme till en mörk yta.
6. Vila 10 minuter.
7. Skiva tunt, tvärs över fibrerna.

RÄTT NÄR...

Innertemperaturen är 52–57 °C efter stekningen, för rosa insida (slutar på cirka 55–60 °C efter vilan). Ytan ska vara mörk och fast.

Vanligt misstag: att skära med fibrerna. Flankstek har tydliga fibrer och blir seg om de inte skärs tvärs över.

Lax på planka

Utrustning: kolgrill med lock, grillplanka av cederträ eller al · Temperatur: 150–180 °C · Tid: 25–40 minuter · Svårighet: lätt

Röklax med mild smak och saftig struktur. Plankan skyddar fisken från direkt värme och ger arom.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 1 laxfilé med skinn, cirka 800 g
- 1 grillplanka, blötlagd i vatten 1 timme
- 1 msk salt
- 1 msk farinsocker
- 1 msk dill
- 1 citron

SÅ GÖR DU

1. Rör ihop salt, socker och dill. Gnid in på laxen och låt stå 30 minuter i kylan. Torka av.
2. Tänd grillen och håll 160–180 °C med indirekt värme.
3. Lägg plankan på grillen i 5 minuter tills den börjar ryka.
4. Vänd plankan, lägg laxen med skinnsidan ned och stäng locket.
5. Grilla 20–30 minuter beroende på tjocklek.
6. Servera direkt med citron.

RÄTT NÄR...

Innertemperaturen är cirka 55–60 °C och fisken delar sig lätt i flak. Mitten kan vara lite genomskinlig.

Vanligt misstag: att grilla för länge. Lax blir torr och kritig över 65 °C. Börja kolla efter 20 minuter.

Rökt korv

Utrustning: kolgrill eller rökare, termometer · Temperatur: 130–160 °C · Tid: 45–75 minuter · Svårighet: lätt

Billigast och snabbast av alla rökningar. Perfekt som träning eller som tillbehör vid sidan av en större bit.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 8 korvar, till exempel grov bratwurst eller kryddkorv
- Äpple- eller björkträ
- Senap och bröd att servera med

SÅ GÖR DU

1. Håll grillen på 140–150 °C med tvåzonseld.
2. Lägg korvarna på den kalla sidan, med trä i glöden.
3. Rök i 40–60 minuter och vänd efter halva tiden.
4. Flytta till den heta sidan 2–3 minuter för att få färg och skinnet att spänna.
5. Vila 3 minuter.

RÄTT NÄR...

Innertemperaturen är minst 71 °C och skinnet är gyllenbrunt och spänt.

Vanligt misstag: att sticka hål på korven med gaffel. Då rinner saften ut. Vänd med tänger.

Rökbord: karré, korv och lök

Utrustning: kolgrill eller rökare, termometer, bricka · Temperatur: 120–140 °C · Tid: 3–4 timmar · Svårighet: medel

Flera saker på samma grill. Passar för en eftermiddag med vänner, när du vill ha lite av varje.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 1 fläskkarré på cirka 1,2 kg
- 6 korvar
- 3 stora gula lökar
- 2 msk grundrub
- 2 msk olja
- Äpple- eller körsbärsträ

SÅ GÖR DU

1. Krydda karrén dagen före och låt vila i kylan.
2. Skär löken i halvor, pensla med olja och salta lätt.
3. Håll 125–135 °C. Lägg karrén på den kalla sidan med trä i glöden.
4. Rök karrén i 1,5 timme. Lägg på löken.
5. Efter ytterligare 45 minuter, lägg på korvarna.
6. Ta av korv och lök när de är klara (korv 71 °C, lök mjuk). Låt karrén fortsätta tills den visar 65–70 °C.
7. Vila karrén i 15 minuter, skiva och servera med korv och lök.

RÄTT NÄR...

Karrén visar 65–70 °C och är saftig i mitten. Korven har minst 71 °C och löken är mjuk och karamelliserad.

Vanligt misstag: att ge allt samma tid. Dra av det som blir klart först, och håll det varmt i folie, i stället för att vänta på det långsammaste.

Varmgrillning

Inte allt behöver ta timmar. Varmgrillning, 180–230 °C och uppåt, är rätt för kött som redan är mörkt: burgare, biffar, kotletter, kycklingfilé, spett och grönsaker. Här gäller andra regler än vid rökning: hög värme, korta tider och noggrann vila. Du behöver stå vid grillen hela tiden.

Tre regler för het grillning

1. **Förvärm.** Låt grillen bli riktigt het i 10–15 minuter innan du lägger på. Gallret ska vara rent och inoljat.
2. **Rör inte i onödan.** Lägg på köttet och låt det vara. Det släpper av sig självt från gallret när ytan har tagit färg.
3. **Vila.** Låt allt kött vila några minuter efter grillning, så fördelas saften.

Tips: Håll alltid en svalare zon i grillen (tvåzonseld). Då kan du flytta kött som får för mycket färg, eller låta tjocka bitar bli klara i lugn värme.

Saftiga burgare

Utrustning: kolgrill eller gasolgrill, termometer · Temperatur: 220–250 °C · Tid: 8–12 minuter · Svårighet: lätt

Handgjorda burgare av nötfärs. Tjockare och saftigare än de från fryspåsen, och snabba att göra.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 600 g nötfärs, 15–20 % fett (kallt)
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk svartpeppar
- 4 hamburgerbröd
- 4 skivor ost (valfritt)
- Sallad, tomat, rödlök, pickles och sås att servera med

SÅ GÖR DU

1. Dela färsen i fyra delar, cirka 150 g vardera. Forma lätt till runda biffar, 2 cm tjocka. Tryck en grop i mitten med tummen så att de inte buktar.
2. Ställ i kylen medan grillen värms. Hög värme på ena sidan, 220–250 °C.
3. Salta och peppra biffarna strax innan de läggs på.
4. Grilla 4–5 minuter på första sidan över direkt värme. Vänd en gång.
5. Grilla 3–4 minuter på andra sidan. Lägg på osten de sista 1–2 minuterna och stäng locket.
6. Rosta brödet 30–60 sekunder på svalare sidan.
7. Vila burgarna 2–3 minuter innan du bygger dem.

RÄTT NÄR...

Innertemperaturen är 71 °C (färs ska alltid vara genomstekt) och saften som rinner är klar. Ytan ska ha mörk stekskorpa.

Vanligt misstag: att trycka på burgaren med spatel. Då pressar du ut saften och får torra burgare. Vänd en enda gång och lämna den ifred.

Entrecôte med stekyta

Utrustning: kolgrill eller gasolgrill, termometer, tänger · Temperatur: 230–260 °C · Tid: 6–10 minuter + vila · Svårighet: medel

Den klassiska grillbiffen. Mör av naturen, med fin marmorering. Fem minuter vid grillen ger ett resultat som slår de flesta restauranger.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 2 entrecôtes, 3 cm tjocka, cirka 300 g vardera
- 1 tsk grovt salt per biff
- Grovmalen svartpeppar
- 1 msk neutral olja
- 1 klick smör och en kvist timjan (valfritt)

SÅ GÖR DU

1. Ta ut biffarna ur kylen 30–45 minuter före. Torka torrt med kökspapper.
2. Förvärm grillen till 230–260 °C. Pensla biffarna med olja och salta rikligt.
3. Lägg på över direkt värme. Grilla 2–3 minuter utan att röra.
4. Vänd och grilla 2–3 minuter. Mät innertemperaturen.
5. Flytta biffarna till den svala sidan och stäng locket om de behöver mer tid.
6. Ta av vid 50–52 °C för rosa (slutar på ca 55–58 °C efter vila). Lägg smör och timjan ovanpå.
7. Vila 5–10 minuter under löst lagt folie. Skiva mot fibrerna.

RÄTT NÄR...

Termometern visar 50–52 °C för medium rare, 55–57 °C för medium, 60–62 °C för medium well. Efter vilan stiger temperaturen några grader.

Vanligt misstag: att skära direkt. Efter 5 minuters vila rinner mindre saft ut. Lägg inte heller på kall biff direkt på grillen, då blir insidan ojämn.

Fläskkotletter med säla

Utrustning: kolgrill eller gasolgrill, termometer · Temperatur: 200–230 °C · Tid: 12–16 minuter + vila · Svårighet: lätt

Fläskkotletter blir lätt torra. Salt och torrlake i förväg gör dem saftiga, och en termometer hindrar överkokning.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 4 fläskkotletter med ben, 2,5–3 cm tjocka, cirka 250 g vardera
- 1 msk salt (cirka 12 g)
- 1 tsk farinsocker
- 1 tsk paprikapulver
- 1/2 tsk svartpeppar
- 1 msk olja

SÅ GÖR DU

1. Rör ihop salt, socker, paprika och peppar. Gnid in på kotletterna 1–4 timmar före och låt dem stå i kylan.
2. Ta ut 30 minuter före grillning. Pensla med olja.
3. Förvärm grillen till 200–230 °C. Lägg kotletterna över direkt värme.
4. Grilla 3–4 minuter. Vänd och grilla 3–4 minuter till.
5. Flytta till den svala sidan, stäng locket och grilla tills innertemperaturen är 60–63 °C.
6. Vila 5 minuter. Temperaturen stiger till cirka 63–65 °C.

RÄTT NÄR...

Innertemperaturen är minst 63 °C efter vilan. Insidan kan vara svagt rosa och saftig, det är helt säkert.

Vanligt misstag: att grilla kotletter tills de är grå och torra, för att man tror att rosa fläsk är farligt. Vid 63 °C med 3 minuters vila är fläsk säkert, och mycket godare.

Kycklingfilé som inte blir torr

Utrustning: kolgrill eller gasolgrill, termometer · Temperatur: 200–220 °C · Tid: 12–18 minuter · Svårighet: lätt

Kycklingfilé är magert och blir torrt fort. Lösningen är en snabb saltlake, jämn tjocklek och att dra av vid rätt temperatur.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 4 kycklingfiléer, cirka 600 g totalt
- 5 dl vatten och 2 msk salt (saltlake)
- 1 msk olja
- 1 msk grundrub
- Citron att pressa över

SÅ GÖR DU

1. Rör ut saltet i vattnet. Lägg filéerna i lagen i 30–60 minuter i kylen. Torka av.
2. Platta till den tjocka änden med knytnäven så att filéerna får jämn tjocklek, cirka 2 cm.
3. Pensla med olja och gnid in med rub.
4. Förvärm grillen till 200–220 °C. Grilla 5–7 minuter per sida över direkt värme.
5. Mät i tjockaste delen. Ta av vid 72–73 °C.
6. Vila 5 minuter. Temperaturen stiger till minst 74 °C.

RÄTT NÄR...

Innertemperaturen är minst 74 °C efter vilan och saften är klar. Köttet ska vara saftigt och vitt, inte gummiaktigt.

Vanligt misstag: att grilla på för hög värme. Utsidan blir svart innan insidan är klar. Flytta till svalare sida om huden eller ytan bränns.

Grillspett med kyckling och grönsaker

Utrustning: kolgrill eller gasolgrill, 8 grillspett · Temperatur: 200–230 °C · Tid: 10–14 minuter · Svårighet: lätt

Ett färgglatt, snabbt sätt att få med både kött och grönt. Bra när du är många och vill ha lite av varje.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 600 g kycklinglårfilé, skuren i 3 cm stora bitar
- 1 röd paprika, 1 gul squash, 1 rödlök
- 3 msk olja
- 2 msk citronsaft
- 2 vitlöksklyftor, pressade
- 1 tsk salt, 1 tsk paprikapulver
- 8 träspett (blötlagda 30 minuter) eller metallspett

SÅ GÖR DU

1. Rör ihop olja, citron, vitlök, salt och paprikapulver. Vänd kycklingen i marinaden och låt stå 30–60 minuter i kylan.
2. Skär grönsakerna i bitar av liknande storlek som kycklingen.
3. Trä kyckling och grönsaker varannan gång på spetten.
4. Förvärm grillen till 200–230 °C. Lägg spetten över direkt värme.
5. Grilla 10–14 minuter och vänd spetten var tredje minut.
6. Kolla kycklingen med termometer: minst 74 °C.

RÄTT NÄR...

Kycklingen är genomstekt, 74 °C, med färg på alla sidor, och grönsakerna är mjuka med lätt grillränder.

Vanligt misstag: att sätta för mycket på varje spett. Bitarna ska ligga lite glest så att värmen når alla sidor.

Grillade grönsaker

Utrustning: kolgrill eller gasolgrill, grillkorg eller galler · Temperatur: 180–220 °C · Tid: 10–20 minuter · Svårighet: lätt

Grönsaker på grillen får rökig sötma som du inte får i stekpannan. Ett perfekt tillbehör till alla köttstyckena i boken.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 2 zucchini eller squash, i långa skivor
- 1 aubergine, i skivor
- 2 paprikor, i stora delar
- 2 röda lökar, i klyftor
- 4 majscolvar
- 4 msk olivolja, salt och peppar
- Citron och hackad persilja

SÅ GÖR DU

1. Pensla grönsakerna med olivolja och salta lätt.
2. Förvärm grillen till 200 °C. Lägg grönsakerna på galler över direkt värme.
3. Zucchini och aubergine: 3–4 minuter per sida. Paprika: 5–6 minuter per sida tills skalet svartnar. Lök: 5 minuter per sida. Majs: 10–15 minuter, vänd ofta.
4. Lägg paprikan i en skål med lock i 10 minuter, så går skalet lätt att dra av.
5. Strö över citron, persilja och lite flingsalt.

RÄTT NÄR...

Grönsakerna är mjuka men inte slaka, med tydliga grillränder. Majsen har fått lätt bränd färg på kärnorna.

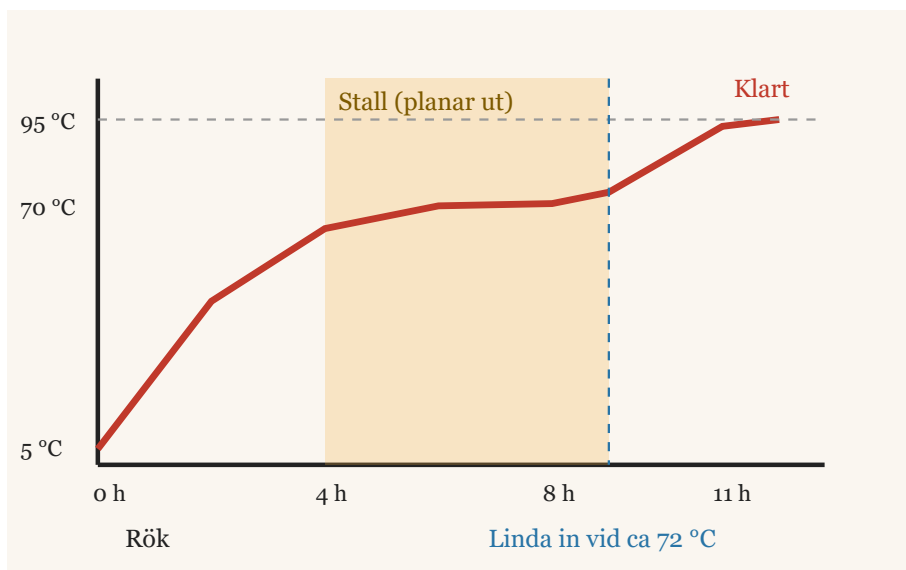
Vanligt misstag: att skära för tunna skivor som faller genom gallret. Skär minst 1 cm tjockt, eller använd en grillkorg.

Brisket och revbensspjäll steg för steg

Brisket och revbensspjäll är grillvärldens två stora utmaningar, och de två rätter som flest nybörjare vill lyckas med. Båda följer samma mönster: lång rökning, en paus då temperaturen står still, eventuell inlindning och en generös vila. När du har förstått förloppet är det inte svårare än andra bitar, bara långsammare.

Tidslinjen för en brisket

Figuren visar hur innertemperaturen brukar utvecklas under en rökning på 115–125 °C. Tiderna är ungefärliga och varierar mycket mellan bitar.



Brisket: temperaturen stiger snabbt, står still i en stall, ökar efter inlindning och slutar vid cirka 93–96 °C. Därefter vilar köttet 1–2 timmar.

Stall – varför det stannar

Efter några timmar, när köttet visar cirka 65–75 °C, slutar temperaturen att stiga. Ibland i flera timmar. Det är normalt och beror på att vätska avdunstar från ytan och kyler köttet, ungefär som när du svettas. Det är ingenting fel på grillen eller termometern.

- **Vänta ut det.** Rör inte värmen. Håll jämna 115–125 °C. Du får en tjockare, mörkare bark.
- **Eller linda in (wrap).** Lindar du köttet hårt i slaktpapper eller folie stoppas avdunstningen och temperaturen börjar stiga igen. Det sparar flera timmar.

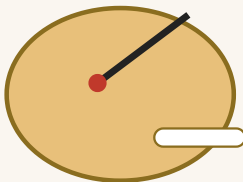
Folie eller slaktpapper?

	Aluminiumfolie	Slaktpapper
Fukt	Håller kvar all fukt (nästan som ånga)	Släpper ut lite fukt
Bark	Mjukare, blötare	Fastare, mer bevarad
Tid	Snabbast	Något långsammare
Bäst för	Revbensspjäll, pulled pork	Brisket

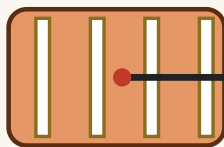
Var sätter du termometern?



Brisket
Tjockaste delen



Kyckling
Bröstat, rör ej benet



Revbensspjäll
Mellan benen

Sätt alltid termometern i den tjockaste kött delen, utan att nudda ben eller fett.

Brisket-flat på 2 kg

Utrustning: kolgrill eller rökare, termometer, slaktpapper · Temperatur: 115–125 °C · Tid: 6–8 timmar + 1 timme vila · Svårighet: medel

Den platta delen av bringan är mindre, jämntjock och lättare att få färdig på en dag. Ett bra första projekt.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 1 platt brisket (flat) på cirka 2 kg
- 20 g grovt salt
- 2 msk grovmalen svartpeppar
- 1 tsk vitlökspulver
- Ek eller bok, 3 bitar
- Slaktpapper

SÅ GÖR DU

1. Trimma fettet till 5 mm och salta 12–24 timmar före.
2. Gnid in med peppar och vitlökspulver direkt före rökning.
3. Rök med fettsidan uppåt på 115–125 °C i 4 timmar.
4. När barken är fast och mörk, och köttet visar cirka 72 °C, lindar du in hårt i slaktpapper.
5. Fortsätt tills köttet visar 93–95 °C, cirka 2–3 timmar.
6. Vila inlindat 1 timme.
7. Skiva tunt mot fibrerna.

RÄTT NÄR...

Termometern glider in som i smör vid 93–95 °C. En skiva ska hålla ihop när du lyfter den men böja sig lätt över fingret.

Vanligt misstag: att skiva med fibrerna. Det ger sega skivor. Titta på bitens fibrer, och skär rakt över dem.

Revbensspjäll utan folie

Utrustning: kolgrill eller rökare, sprayflaska · Temperatur: 115–125 °C · Tid: 5–6 timmar · Svårighet: medel

En enklare variant där ribsben aldrig lindas in. Det ger kraftigare bark och tuggigare kött, för dig som gillar det.

DET HÄR BEHÖVER DU

- 1 stort revbensspjäll (St. Louis-skuret), cirka 1,5 kg
- 2 msk grundrub
- 1 msk senap
- Äppelmust i en sprayflaska
- 1 dl BBQ-sås
- Äppelträ eller körsbärsträ

SÅ GÖR DU

1. Dra bort hinnan, smörj med senap och krydda. Vila i kylen över natten.
2. Rök med köttssidan uppåt på 115–125 °C.
3. Spraya med äppelmust en gång i timmen efter de första 2 timmarna.
4. Efter 4 timmar, kolla köttet: det ska ha dragit sig tillbaka från benändarna.
5. Pensla med BBQ-sås och sätt tillbaka i 20–30 minuter.
6. Vila 10 minuter och skär mellan benen.

RÄTT NÄR...

Ribsen böjer sig i en båge när du lyfter dem, och ytan spricker lätt. Termometern glider in mellan benen utan större motstånd.

Vanligt misstag: att pensla med sås för tidigt. Sockret i såsen bränns vid hög värme och blir bittert. Pensla alltid sist.

Vila: den glömda delen

Vilan är lika viktig som själva rökningen. Under vilan fördelas saften, och bindväven fortsätter lösas upp. Dessutom får du en praktisk buffert: servera när det passar dig, inte när köttet blir klart.

- 1. Lägg det inlindade köttet i en torr kylväska eller ett isolerat kärl, med en tjock filt som täcke.
- 2. Brisket och pulled pork: 1–2 timmar. Revbensspjäll: 10–20 minuter. Kyckling: 10–15 minuter.
- 3. Håller sig varmt i upp till 4 timmar i en bra kylväska, och minst över 60 °C ska det vara.

Observera: Håll köttet över 60 °C under vilan, och servera inom 4 timmar. Under 60 °C börjar bakterier växa.

Snabbtabell

	Brisket	Spareribs
Grilltemperatur	115–125 °C	115–125 °C
Rök	Ek, bok	Äpple, körsbär
Stall	Ja, vid 65–75 °C	Sällan märkbar
Linda in	Vid 71–74 °C	Efter 3 timmar, om du vill
Klart vid	93–96 °C	Mjukt, benen lossnar lätt
Vila	1–2 timmar	10–20 minuter

Felsökning

Alla som grillar gör misstag, även de som gjort det i trettio år. Skillnaden är att erfarna vet vad de ska titta efter. Här är de vanligaste nybörjarmisstagen och hur du undviker dem, följda av en tabell där du kan slå upp ett symptom och hitta orsak och lösning.

16 vanliga nybörjarmisstag

1. **Du litar på klockan i stället för termometern.** Tid är en riktlinje, temperatur är sanningen. Mät innertemperaturen varje gång.
2. **Du öppnar locket för ofta.** Varje titt släpper ut värme och rök och lägger till 10–15 minuter. Håll locket stängt, och titta genom termometern i stället.
3. **Du lägger på kött medan röken är tjock och vit.** Vänta tills röken är tunn och blå, annars blir smaken bitter.
4. **Du använder för mycket rökträ.** Mer rök är inte bättre. Två till tre bitar räcker för de flesta rökningar.
5. **Du har för het grill vid lågt och långsamt.** Över 150 °C förlorar du mörheten. Håll 115–130 °C, och öppna eller stäng spjällen i små steg.
6. **Du tänder för många kol på en gång.** En grill som blivit för het tar lång tid att kyla. Börja med färre kol och lägg till glöd efter behov.
7. **Du hoppar över förvärmningen.** Låt grillen värmas 10–15 minuter, och vänta tills temperaturen har stabiliserats innan köttet läggs på.
8. **Du saltar för sent eller inte alls.** Salta stora bitar 12–24 timmar före, små bitar åtminstone 45 minuter före. Smaken sitter i saltet.
9. **Du trimmar bort allt fett.** Fettet skyddar och ger saftighet. Lämna ett lager på 5–6 mm.

10. **Du sticker och petar på köttet.** Då rinner saften ut. Vänd med tänger, aldrig med gaffel.
11. **Du grillar kallt kött direkt från kylan.** Ta ut tunna bitar 30–45 minuter före så att de tillagas jämnt. Stora långkok kan gå direkt från kylan.
12. **Du serverar direkt efter grillning.** Vila alltid: 5–10 minuter för biff, 1–2 timmar för brisket.
13. **Du skär med fibrerna.** Titta på fibrernas riktning och skär tvärs över. Det gör köttet mer mört.
14. **Du lindar in brisket för tidigt.** Linda in när barken är fast och mörk. För tidigt ger blek, mjuk yta.
15. **Du penslar sockrig sås för tidigt.** Sockret bränns över 150 °C. Pensla på de sista 20–30 minuterna.
16. **Du litar på grillens lockmätare.** Den mäter högt upp, inte vid köttet. Använd en extra givare vid gallret och testa i isvatten.

Tips: Skriv ner varje grillning: vikt, temperatur, rök, tider och hur det blev. Efter fem anteckningar vet du mer om din grill än någon bok kan lära dig.

Symptom, orsak och lösning

Symptom	Möjlig orsak	Lösning
Bitter eller sur rök	Tjock vit rök, för lite luft, smutsig grill, fuktigt trä	Öppna spjällen, rengör grillen, använd torrt trä och vänta på blå rök
Svart, beskt skal	För hög värme, socker som bränts, för mycket rub	Sänk värmen, pensla sås sist, använd mindre socker i rub
Torrt kött	För hög värme, för lång tid, för magert, ingen vila	Mät temperatur, välj fetare bit, vila köttet, linda in vid behov
Segt kött (brisket, nacke)	Inte klart: för låg innertemperatur	Fortsätt tills termometern glider in lätt, 93–96 °C. Linda in

Symptom	Möjlig orsak	Lösning
Segt kött (biff, kotlett)	Överstekt, skuret med fibrerna, ingen vila	Ta av vid rätt temperatur, vila, skär tvärs över fibrerna
Rått i mitten, bränt utanpå	För hög värme, för tjock bit	Flytta till svala sidan, stäng locket, platta ut kycklingfilé
Temperaturen står still	Stall (avdunstning)	Vänta, eller linda in. Det är normalt
Grillen blir för kall	Kolet har brunnit ut, för stängda spjäll, för lite luft	Lägg till glöd, öppna nedre spjället litet, töm askan
Grillen blir för het	För många kol, för öppna spjäll	Stäng spjällen litet i steg, vänta 10–15 minuter
Svag rökighet	Lite trä, gasolgrill, snabb tillagning	Lägg till en extra bit trä tidigt, använd rökbox
Blek, gummiaktig kycklinghud	För låg värme, våt hud	Torka noga, höj till 170–180 °C, avsluta på direkt värme
Ojämn tillagning	Ojämn tjocklek, het fläck i grillen	Platta till tjocka delar, vrid och flytta köttet
För salt kött	Dubbel salt: salt i både lake och rub	Räkna salt per kilo, sänk salt i rub, servera med neutralt tillbehör
Kött faller sönder när det skivas	För lite vila, inte skuret rätt	Vila längre, använd vass kniv, skär med jämnt tryck

När det går riktigt snett

- **Regn eller blåst mitt i rökningen:** flytta in grillen i skydd (aldrig inomhus), eller avsluta i ugnen på 120 °C.
- **Elden slocknar:** tänd ny glöd i skorstenen och lägg till. Köttet klarar ett avbrott på en halvtimme om locket hålls stängt.
- **Köttet blir klart för tidigt:** linda in det, lägg i en kylväska med filt och det håller sig varmt i flera timmar.
- **Köttet blir klart för sent:** höj värmen till 150–160 °C för de sista timmarna, eller dela köttet i mindre bitar.

- **Gästerna kommer tidigt:** servera förrätter, grönsaker och korv medan huvudrätten blir klar.

Misslyckas du, så misslyckas du med mat som oftast ändå går att äta. Pulled pork som blivit torr går att rädda med sås. Brisket som blivit seg går att hacka och använda i gryta eller tacos. Spara allt.

Din första helg

Nu har du teorin. Dags att tända grillen. Den här planen tar dig genom tre dagar, där varje dag bygger på den förra. Du börjar med enkel varmgrillning på fredagen, går vidare till kort rökning på lördagen och avslutar med en riktig långkokning på söndagen. Planen är gjord för 4–6 personer.

Tre metodkort hjälper dig: själva helgplanen, inköpslistan och en checklista att bocka av före, under och efter.

Helgplan: fredag till söndag

Utrustning: kolgrill med lock eller rökare, stektermometer · Temperatur: 115–230 °C beroende på dag · Tid: tre dagar · Svårighet: medel

Tre dagar, tre sorters grillning. Du lär dig att styra het värme, medelvärme och lågt och långsamt, i den ordningen.

DET HÄR BEHÖVER DU

- Grill, bränsle, trä och termometer enligt kapitel 3–5
- Inköpslistan nedan, handlad på torsdagen
- Metodkorten för burgare (kapitel 9), bakribs, kycklingklubbor och pulled pork (kapitel 8)
- Ungefär 30 minuters förberedelse per kväll

SÅ GÖR DU

1. **Torsdag kväll:** handla. Tina fryst kött i kylan. Läs metodkorten en gång.
2. **Fredag, 1 timme:** grilla burgare på het direkt värme (220–250 °C). Du tränar förvärmning, spjäll och att mäta innertemperatur. Kvällens mål: lära dig hur snabbt din grill blir het och hur den kyla.
3. **Fredag kväll:** torrlaka bakribs och kycklingklubbor för morgondagen. Salta, krydda och lägg i kylan.
4. **Lördag, kl. 12:** tänd grillen och stabilisera 115–125 °C. Lägg på bakribs.
5. **Lördag, kl. 14:** lägg på kycklingklubbor på den kalla sidan med lite högre värme (160 °C). Lägg till korv de sista 45 minuterna.
6. **Lördag, kl. 16–17:** servera ribs, kyckling och korv. Spara rester.
7. **Lördag kväll:** salta fläsknacken (2,5–3 kg). Krydda och lägg i kylan över natten.
8. **Söndag, kl. 07:** tänd, stabilisera 115–125 °C och lägg på nacken.

9. **Söndag, kl. 11–13:** kontrollera barken. Spraya med äppelmust. Linda in om temperaturen står still.
10. **Söndag, kl. 16:** mät. Vid 93–95 °C tar du av och låter vila 1 timme.
11. **Söndag, kl. 18:** dra isär köttet och servera i bröd med coleslaw.

RÄTT NÄR...

Varje del har nått rätt innertemperatur: burgare 71 °C, kyckling 74 °C (gärna 80 °C i klubbor), ribs mjuka vid benen, pulled pork 93–95 °C.

Vanligt misstag: att försöka göra allt rätt direkt. Fredagens burgare får bli ojämna, lördagens ribs en aning torra. Poängen är att lära sig, inte att prestera. Skriv ner vad du ändrar till nästa helg.

Inköpslista för helgen

Utrustning: kylväska, matkasse · Temperatur: kyl 4–5 °C · Tid: 45 minuter i butiken · Svårighet: lätt

Allt du behöver till tre dagar för 4–6 personer, i ordning efter var du hittar det. Mängderna är runda, justera efter sällskapet.

DET HÄR BEHÖVER DU

- **Kött:** 600 g nötfärs (15–20 % fett), 2 revbensspjäll bakribs (ca 1,6 kg), 10 kycklingklubbor (ca 1,2 kg), 6 korvar, 1 fläsksnacke eller bog på 2,5–3 kg
- **Grönsaker:** 1 vitkål, 3 morötter, 4 gula lökar, 2 rödlökar, sallad, 4 tomater, 1 citron
- **Mejeri:** smör, 4 skivor ost, majonnäs eller crème fraîche
- **Bröd:** 4 hamburgerbröd, 8 hamburgerbröd eller mjuka bröd för pulled pork
- **Skaffer:** grovt salt, svartpeppar, paprikapulver, vitlökspulver, lökpulver, farinsocker, senap, honung, BBQ-sås, äppelmust, olivolja
- **Bränsle:** 2 påsar briketter (ca 8–10 kg totalt), tändkuber, 3–4 bitar äppel- eller körsbärsträ
- **Förbrukning:** aluminiumfolie, slaktpapper, kökspapper, aluminiumbrickor

SÅ GÖR DU

1. Kolla vad du redan har hemma, särskilt kryddor och olja.
2. Handla kylvaror sist och packa dem i kylväska.
3. Lägg kött som ska användas fredag och lördag i kylens övre hylla. Frysta bitar tinas i kylan redan torsdag.
4. Förvara rått kött längst ned, åtskilt från sallad och färdig mat.
5. Ställ fram bränslet och träet på en torr plats.

RÄTT NÄR...

Du kan bocka av varje rad och inget kött står obehindrat i rumstemperatur. Kylskåpet håller 4–5 °C.

Vanligt misstag: att glömma bränsle och folie. Har du ont om kol mitt i en rökning stannar allt. Köp hellre en påse för mycket.

Checklista: före, under och efter

Utrustning: pennan och den här sidan · Temperatur: valfri · Tid: 5 minuter per tillfälle · Svårighet: lätt

Samma kontroll vid varje grillning. Skriv ut den, eller bocka av i huvudet. Efter några gånger kommer den av sig själv.

DET HÄR BEHÖVER DU

- Den här listan
- En anteckningsbok eller telefon för tider och temperaturer
- Rena brickor, tänger och termometer

SÅ GÖR DU

1. **Före:** kolla eldningsförbud och väder. Placera grillen stadigt, långt från byggnader.
2. **Före:** vatten eller släckare finns nära. Termometern är testad i isvatten.
3. **Före:** köttet är trimmat, saltat och krydat enligt planen. Du har räknat tiden baklänges.
4. **Före:** bränsle, trä, folie, slaktpapper och kylväska finns framme.
5. **Under:** vänta på tunn blå rök innan köttet läggs på. Håll rätt temperatur och skriv ner den varje timme.
6. **Under:** öppna locket så sällan som möjligt. Mät köttets innertemperatur i tjockaste delen.
7. **Under:** håll rått och färdigt åtskilt. Tvätta händerna, och byt bricka för färdigt kött.
8. **Efter:** vila köttet. Skiva tvärs över fibrerna och servera inom 2 timmar.
9. **Efter:** ställ in rester i kylan inom 2 timmar. Dela upp stora bitar.
10. **Efter:** stäng spjällen så att elden dör. Töm askan först när den är helt kall.

11. **Efter:** skriv ner vad som gick bra, vad du ändrar och hur lång tid det tog.

RÄTT NÄR...

Du kan svara ja på alla punkter och har en anteckning att läsa nästa gång.

Vanligt misstag: att hoppa över anteckningarna för att "det gick ju bra". Två månader senare minns du inte vilken temperatur du hade. Tre rader räcker.

Sista ord

Du har nu allt du behöver för att grilla och röka med förtroende. Börja enkelt, mät alltid, ge dig tid och var snäll mot dig själv när något blir lite fel. Det är hela hemligheten. Varje grillning gör dig bättre, och för varje gång blir det lättare att få gäster att be om mer.

Trevlig grillning!

Anders Lindqvist