

Beef Brisket

Moin

ein Beef Brisket sollte jeder mal gemacht haben. Das Brisket ist aus dem Brustkern der ausgebeinteten Seite einer Rinderbrust und bestehend aus dem sogenannten Flat. Man unterscheidet diesen in dem Pectoralermuskel und dem Point. Dem Supraspinatusmuskel. Beide Muskeln werden von einer Fettschicht getrennt, welche sich über das ganze Flat hinzieht. Der Point ist der deutlich kleinere Teil des Brisket und sitzt oben auf dem Flat.

Bevor ihr das Brisket zubereiten könnt, ist das Trimmen des Fleischstückes notwendig. Das heißt, ein Teil des Fettes und überschüssige dünne Fleisch und Bindegewebestücke werden abgeschnitten. Nach dem Zuschnitt wird das Brisket mit einer trockenen Gewürzmischung, dem sogenannten Rub, eingerieben. Anschließend ruht das Brisket in der Regel 24 Stunden zum marinieren im Kühlschrank. Nachdem ihr euren Smoker auf eine Temperatur zwischen 100 und 130°C eingehitzt habt, wird das Brisket aufgelegt und zwischen 18 und 24 Stunden bei konstanter Temperatur gegart. Nach dem Garen bis zu einer Kerntemperatur von 92 bis 95°C wird das Brisket noch mit der Rub-Butter bestrichen. Das ganze 2-3 Stunden zum ruhen an einen warmen Ort legen. Das Brisket wird quer zur Faser in dünne Scheiben aufgeschnitten. Gegebenenfalls werden vor dem Aufschnitt Flat und Point an der Fettschicht getrennt, da die Fasern quer zueinander verlaufen.

Für den Rub braucht ihr

- 4 TL Meersalz grob
- 1 EL Pfeffer, schwarz grob
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Paprikapulver süß
- 1 TL Knoblauch gehackt frisch

Rub Butter

- 1 Stück Butter
- 1/4 der Menge von dem Rub

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN