

Krustenbraten

Moin Moin

Heute gab es gesmokten Krustenbraten aus der Kugel. Habe mir ein 2kg Schinkenstück in Würzlake besorgt. Die Rückseite des Schinkens wurde mit Wiberg Afrika und etwas Worcestersauce gewürzt.

Die Schwarte habe ich eingeschnitten und kräftig mit Salz eingerieben.

Die Kugel auf 200°C gebracht und mit Buche gesmokt.

Nach dem Erreichen der 72°C Kerntemperatur wurde die Kugel auf 270°C gefahren um die Schwarte zum Poppen zu bringen.

Was bei mir leider nicht so geklappt hat.

Wenn die Schwarte gepoppt hat, noch 20min Ruhen lassen und gegen die Fleischfaser aufschneiden.

Anmerkung: die Kruste war nicht so dunkel wie auf den Bildern!

Keine Ahnung wieso die auf den Bildern fast Schwarz ist!?

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



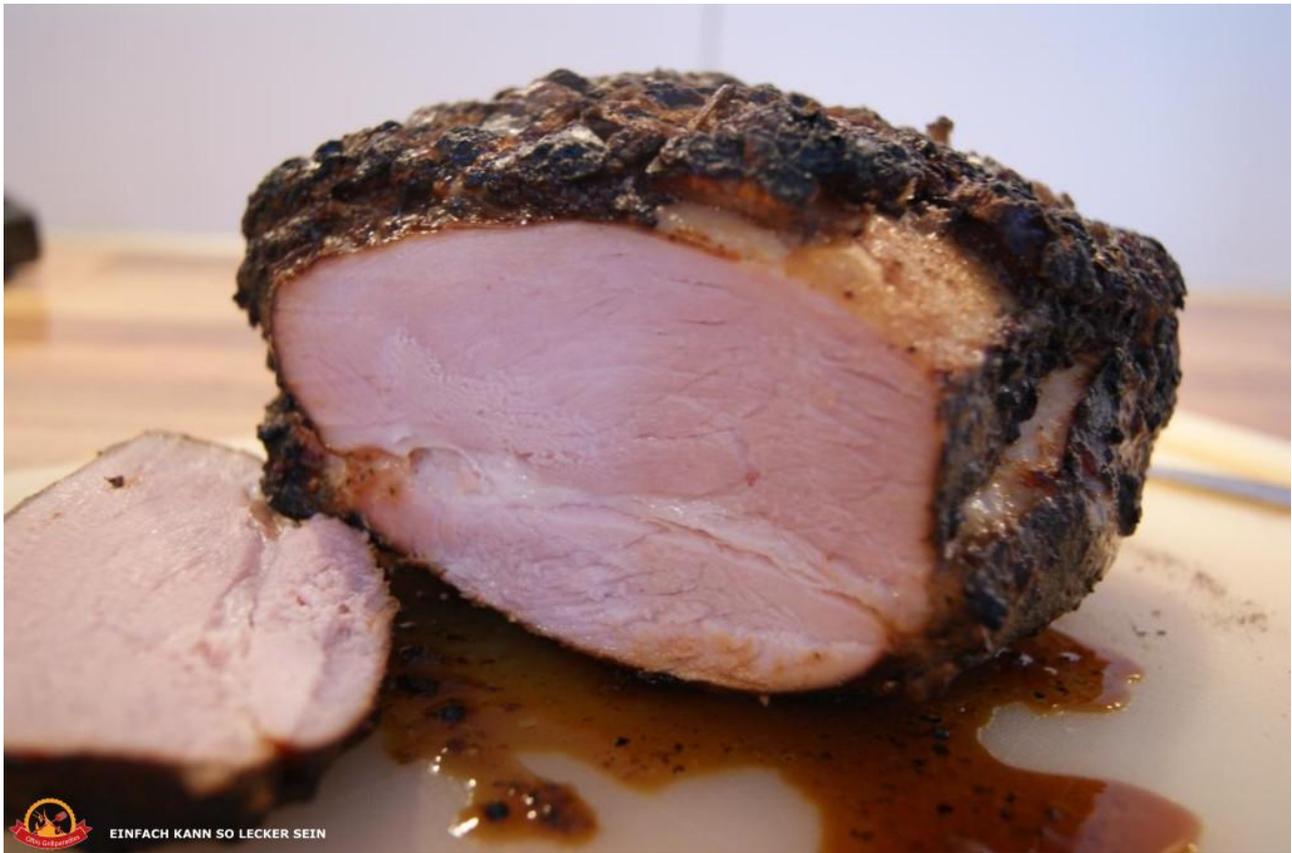
EINFACH KANN SO LECKER SEIN



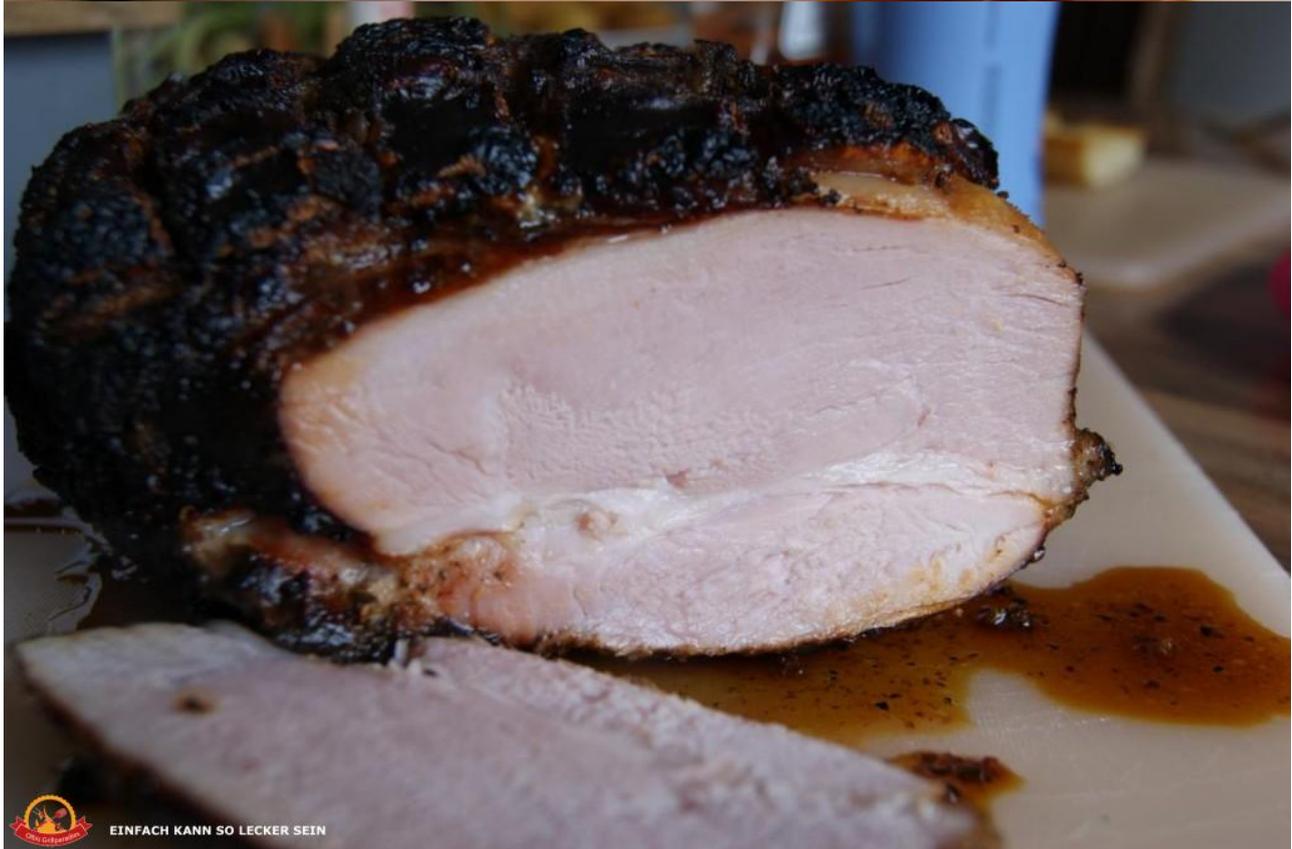
EINFACH KANN SO LECKER SEIN



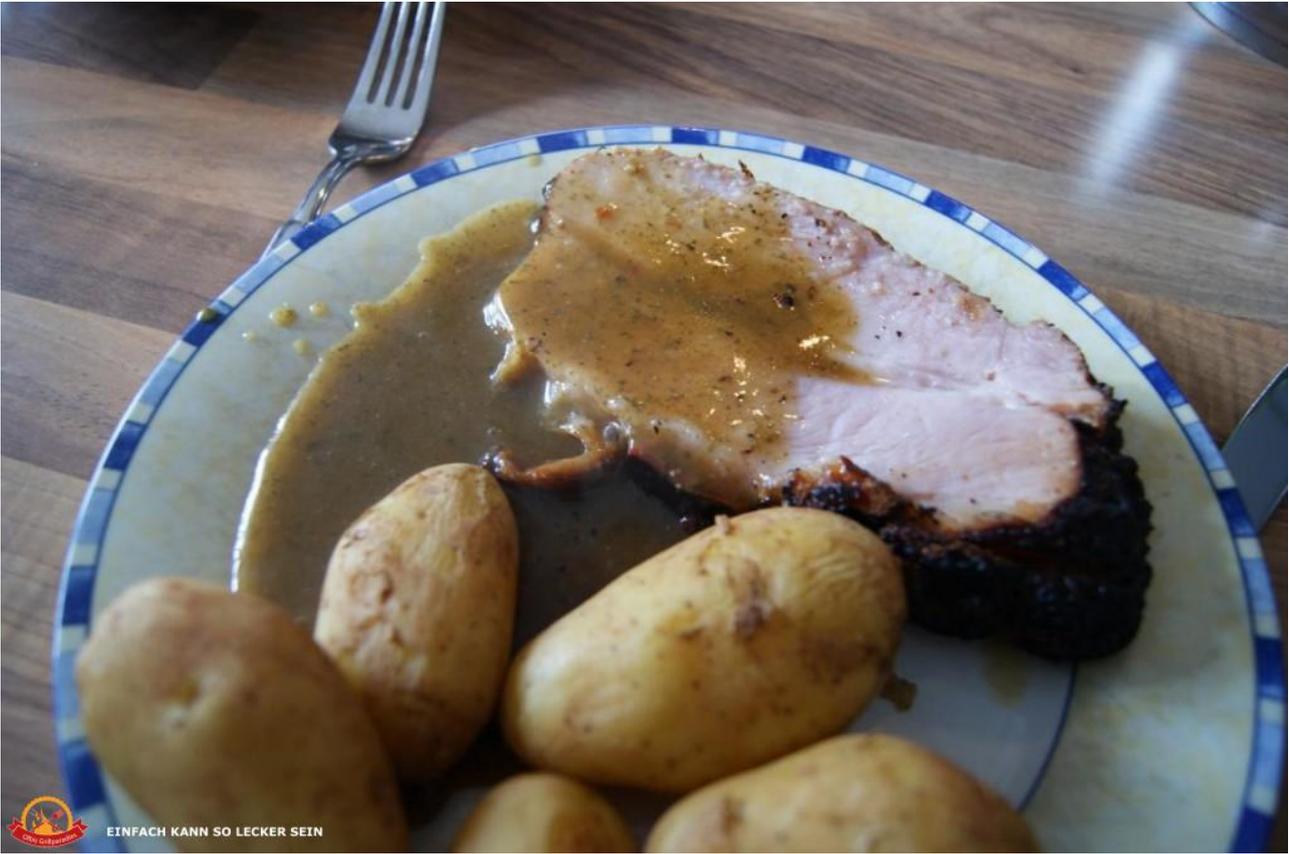
EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN