

Pastrami

Moin Moin

Heute habe ich ein Pastrami gemacht was schon seid ein paar Wochen auf dem Zettel stand.

Die 2,7kg Putenbrust wurde mit Afrikagewürz behandelt und über Nacht im Vakuum zum durchziehen in den Kühlschrank gelegt. Am folge Tag habe ich den Grill für die Minion Ring Methode vorbereitet.

Die Minion Ring Methode ist eine Art den Kugelgrill dazu bringen eine niedrige Temperatur über mehrere Stunden zu halten. Geräuchert habe ich mit Buchenholz.

Als die Gewünschte KT 75° erreicht war, wurde das Pastrami zum langsam Abkühlen in die Garage gelegt. Das ganze dann noch aufschneiden und fertig ist der leckere Frühstücksaufschnitt.

Lässt sich auch wunderbar einfrieren

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





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