

Beef Brisket

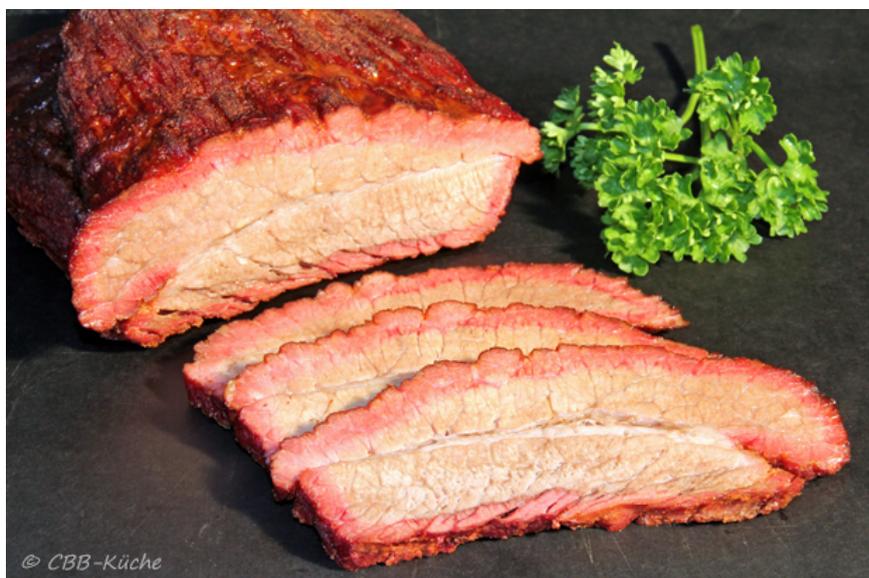
Zutaten für 8-10 Pers.

2-2½	kg	Beef Brisket ¹	Fleisch sauber parieren.
		<u>Magic Dust Rub</u> oder anderer Rub	Fleisch rundum kräftig mit dem Rub einreiben. In Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.
½	dl	Coca-Cola	
½	dl	Klare Fleischbouillon	Cola und Bouillon mischen und in das Fleisch einspritzen.
			BBQ-Grill auf 120°C vorheizen und das Fleisch während 4 Stunden garen.
3	dl	Apfelsaft	Fleisch alle 45 Minuten mit Apfelsaft besprühen.
			Nach 4 Stunden sollte die Kerntemperatur etwa 70°C betragen.
½	dl	Klare Fleischbouillon	Das Fleisch und die Bouillon in eine doppelte Lage Alufolie wickeln und gut verschliessen.
			Brisket weitere 2½ Stunden bei 120°C garen bis die Kerntemperatur 95°C erreicht hat.
			Fleisch vom Grill nehmen, mit der Folie in Frottiertücher einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
			Brisket aus der Folie entnehmen und den Fleischsaft auffangen. Brisket in 5 mm dünne Tranchen schneiden.
			Brisket mit etwas Fleischsaft oder BBQ-Sauce servieren.

Tipp

Das Fleisch kann auch in einem konventionellen Backofen zubereitet werden. Dabei fällt allerdings die leicht Rauchnote weg, aber das tut der sehr zarten Konsistenz des Briskets keinen Abbruch.

Mit Baked Potatoes oder Kartoffelgratin servieren.



CBB, Mai/2017

© CBB-Küche

¹ Beef Brisket: Magere Rinderbrust, bei uns auch bekannt unter dem Namen «mageres Siedfleisch»!