

BRISKET

GESMOKT

ZUTATEN

Brisket, ca. 5 kg (für bis zu 15 Personen)
120 g BBQ-Rub für Beef
(z. B. Wiesel Magic Beef von Ankerkraut)
100 ml Rinderfond
Räucherholz (z. B. Hickory oder Kirsche)

ZUBEREITUNG

Das Brisket von allen Seiten mit dem Rub würzen. Den Smoker auf ca. 150 °C indirekte Hitze einrichten und das Brisket mit der Fettseite nach unten auf den Rost legen. Das Räucherholz in die Glut geben und das Brisket für ca. 4 Stunden räuchern. Wer ein intensives Raucharoma mag, kann nach einer Stunde nochmal Räucherholz nachlegen.

Das Brisket nach 4 Stunden vom Smoker nehmen, auf ein großes Stück Backpapier legen, mit 100 ml Rinderfond übergießen und fest in das Backpapier wickeln. Zusätzlich noch mal alles gut in 2 Lagen Alufolie wickeln, so wird das Fleisch weich, zart und saftig.

Das Brisket muss jetzt nochmal für mindestens 3 Stunden bei gleicher Temperatur zurück in den Smoker. Die zu erreichende Kerntemperatur sollte bei mindestens 96 °C liegen, eher ein paar Grad mehr (mit einem geeigneten Thermometer kontrollieren).

Das Brisket vom Smoker nehmen, eingepackt in eine Decke wickeln und für ca. 1 Stunde ruhen lassen. Nach dieser Ruhephase kann es ausgepackt und quer zur Faser dünn aufgeschnitten werden.

