

Rezept

Brisket butterzart

Ein Rezept von Brisket butterzart, am 01.07.2024

Zutaten

- 1** Brisket (ausgelöste Rinderbrust, ca. 2 kg)
- 3 EL** mittelscharfer Senf
- 2-3 EL** BBQ-Würzmischung (nach Wahl, z. B. BBQ-Beef-Rub oder Magic Dust)

Außerdem

- 3-4 Handvoll** Räucherchips (Hickory oder Eiche)
- Fleischthermometer
- Grillsauce und Salat zum Servieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal, 70 g F, 56 g EW, 4 g KH

Zubereitung

- Die Räucherchips in einer Schüssel mindestens 30 Min. wässern. Das Brisket parieren, d. h. auf der Fettschichtseite das Fett auf eine Dicke von 1-1,5 cm abschneiden, auf der Unterseite vorhandene Häute entfernen. Das Fleisch rundherum mit Senf bestreichen und großzügig mit der Würzmischung bestreuen. Nach Wunsch mehrere Stunden stehen lassen oder gleich zum Garen übergehen.
- Den Grill auf 110° vorheizen, dabei darf eine Zone (in Größe des Fleisches) auf dem Rost keine direkte Hitze bringen. Darunter eine Metallschüssel platzieren, um das tropfende Fett aufzufangen. Das Fleisch darüber auf den Rost legen. Eine Räucherbox mit einem Drittel der Räucherchips befüllen und über direkte Hitze stellen. Den Deckel des Grills schließen.
- Das Fleisch 4 Std. garen, dann den Fühler des Thermometers horizontal etwa bis zur Mitte hineinstecken. Das Fleisch 3-4 Std. weitergaren, bis die Kerntemperatur 85-90° beträgt und sich das Thermometer sehr leicht herausziehen lässt. Während der Garzeit die Räucherbox neu befüllen, sobald kein Rauch mehr vorhanden ist, und das Fleisch ab und zu mit etwas abgetropftem Fettsaft bestreichen.
- Sobald das Brisket zart ist, vom Rost nehmen und abgedeckt bei Zimmertemperatur oder noch besser in einer doppelwandigen Kühlbox 30 Min. ruhen lassen. Zum Servieren quer zur Faser aufschneiden. Nach Belieben mit Grillsauce und Salat servieren.