

BRISKET

Ein Rezept der Kansas City Barbecue Society (KCBS)



Das Rezept bezieht sich nur auf den flachen Teil des Briskets (ca. 2,7 – 3,6 kg), nicht auf das gesamte Bruststück!

ZUBEREITUNG

- Das Fleisch säubern und überschüssiges Fett großzügig entfernen
- Das Fleisch mit Öl einpinseln
- Anschließend mit trockenem Rub einreiben.
Der Brisketmuskel ist sehr dicht, so dass Aromen diesen nur sehr langsam durchdringen. Die Gewürzmischung sollte daher reichlich intensiv schmeckende Gewürze (wie z.B. Knoblauch und Paprikapulver) enthalten
- Als Faustregel für die Zubereitungsdauer gilt: 1 Stunde Garzeit pro Pfund + 1 weitere Stunde.
- Smoker auf 110 - 120° C heizen und ca. 6-8 Stunden im Smoker garen.
- Nach der Hälfte der Zeit das Brisket raus nehmen, in eine Aluminiumpfanne legen, 0,3 l Rinderbrühe und 0,3 l Cola dazu geben. Das Fleisch mit Pergament- oder Metzgerpapier abdecken und zusammen mit der Pfanne für die restliche Garzeit wieder in den Smoker geben. Niemals die Temperatur erhöhen, um den Vorgang zu beschleunigen, da das Fett sonst zu schnell schmilzt und das Brisket in Folge dessen zu trocken und zu zäh wird.
- Anschließend in der Pfanne und noch mit Papier bedeckt 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur sollte dann bei 90° C liegen.

Zum Servieren dünn gegen die Faser aufschneiden.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE