

Beef Brisket (Rinderbrust mit Rauchgewürzkruste)



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

Gesamtzeit:

1 Portion / 1 Scheibe Fleisch ca. 100g

ca. 7 kg

ca. 18 kg

10 Minuten

ca. 8 - 10 Stunden (ja nach Dicke des Stückes)

Zutaten

Rinderbrust

Trockengewürz nach Wahl

Räuchermehl Buche, Kirche oder
Apfelholz

Anleitung:

Rinderbrust mit Trockengewürz marinieren und in Frischhaltefolie eingewickelt bis zu 24 Stunden im Kühlschrank einwirken lassen.

Fleisch aus der Frischhaltefolie nehmen, in den Bräter legen und mit ca. 6 EL Räuchermehl auf dem Räucherpfännchen, in den 100 °C vorgeheizten HELIA SMOKER einschieben und den Räuchervorgang (Zeitschaltuhr auf 15 Minuten) einleiten. Man kann den Räuchervorgang auch zum Ende hin nochmals einleiten.

Nach ca. 8 - 10 Stunden und einer Kerntemperatur von 85 – 90 °C ist das Beef Brisket gar. Es sollte noch schnittfest sein und quer zur Faser in dünne Scheiben geschnitten werden.

Präzisions-Kerntemperaturmessgerät und Bräter erhältlich über unseren Onlineshop www.heliasmoker.de/shop/zubehoer/weiters-zubehoer-fuer-ihren-kochspass

Guten Appetit !

