

Pulled Beef



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

Gesamtzeit:

1 Portion / ca. 200g Fleisch pro Burger

ca. 7 kg für ca. 35 Personen

ca. 18 kg für ca. 90 Personen

ca. 15 Minuten

ca. 10 bis 12 Stunden je nach Dicke

Zutaten

Nacken-, Hals- oder Bruststück vom Rind
Apfelsaft

Gewürz (Mischung Ihrer Wahl)

Senf (Sorte Ihrer Wahl)

Räuchermehl Buche, Kirche oder Apfel

Anleitung:

Je nach Größe das Fleischstück in 4 Teile teilen. Fleisch mit einer Mischung aus Apfelsaft (ca. 300 ml) und Gewürzmischung Ihrer Wahl, mit einer Injektionsnadel, spritzen.

Danach das Fleisch mit Senf und Gewürzmischung einreiben (rubben) und in Frischhaltefolie verpackt bis zu 24 Stunden in der Kühlung lassen.

Fleisch aus der Frischhaltefolie nehmen, in den Bräter legen und mit ca. 6 EL Räuchermehl auf dem Räucherpfännchen, in den 110 °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. 10-12 Stunden und einer Kerntemperatur von 90 – 95 Grad ist das Fleisch fertig zum Pullen (auseinanderzupfen). Anrichten nach Belieben z.B. auf frischem Baguette mit Butter anrichten, darauf eine Frühlingszwiebel und BBQ Sauce (z.B. von Heinz) reichen oder aber einen Burger nach Belieben bauen.

Das Gleiche Verfahren geht auch mit Beef Ribs

Präzisions-Kerntemperaturmessgerät und Bräter finden Sie auf unserer Homepage www.heliasmoker.de/shop/zubehoer/weiteres-zubehoer

Guten Appetit !

