

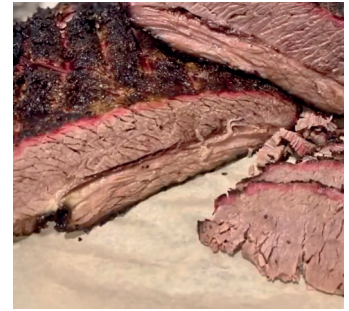
HELIA SMOKER

Beef Brisket

Rinderbrust low & slow gesmokt

Menge:	
Kapazität im HELIA24:	ca. 7 kg
Kapazität im HELIA48:	ca. 14 kg
Kapazität im HELIA Gastronorm:	ca. 18 kg
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Gesamtzeit:	ca. 8 - 10 Stunden (ja nach Dicke des Stückes)

Zutaten	Rinderbrust Trockengewürz / Rub nach Wahl Räuchermehl Buche, Kirsche, Apfelholz od. Hickorey
---------	--



Anleitung:

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

Fleisch aus der Frischhaltefolie nehmen, in den Bräter legen und mit ca. 6 - 12 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, für stärkeren Rauchgeschmack.

Nach ca. 8 - 10 Stunden und einer Kerntemperatur von 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 auf www.heliasmoker.de

Guten Appetit !

HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0)2736-2982660
Telefax: +49 (0)2736-2982662
Mobil: +49 (0)175-2477838
E-Mail: office@heliasmoker.de
Internet: www.heliasmoker.de



Bildquelle: www.eos-foto.de