Beef Brisket

(von Don Carne Oliver Sivers)

Zubereitungszeit 15 bis 18 Std.

Portionen 6 Personen

ZUTATEN & GEWÜRZE

Für die Zubereitung

- 400 ml Rinderfond
- (je 9g Salz und Pfeffer pro kg

ZUBEHÖR

- 1 Watersmoker
- 1,5 m Butcherpapier
- 1 Injektionsspritze
- Räucherholz nach geschmack (Hickory /Erle/Whisky Holz)

ANLEITUNG

Vorbereitung:

1. Beginnen Sie damit, den Watersmoker vorzubereiten, indem Sie einen Anzündkamin in die Mitte der Kohlefläche stellen und diesen zu 2/3 mit Briketts füllen.
2. Verwenden Sie Briketts mit langer Brenndauer wie Kokosnussbriketts. Zünden Sie den Kamin an und füllen Sie etwa 6 kg Briketts um den Anzündkamin, um eine konstante Hitze während des Garvorgangs zu gewährleisten.
3. Nachdem der Anzündkamin durchgezogen ist, füllen Sie die Kohle in die Mitte des Grills.
4. Legen Sie die Deflektorschale ein und füllen Sie sie bis zum Rand mit Wasser, um sicherzustellen, dass das Brisket indirekt gegart wird.
5. Regulieren Sie die Temperatur im Grill auf ca. 100 °C, bevor Sie das Brisket auflegen.

Zubereitung:

1. Tupfen Sie das Brisket mit Küchenkrepp ab und parrieren Sie es gemäß den Anweisungen.
2. Mischen Sie eine Injektion aus Rinderfond, Sojasauce und Worcestersauce.
3. Spritzen Sie das Brisket gleichmäßig mit der Injektion ein.
4. Mischen Sie Salz und Pfeffer und verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf das Brisket.
5. Legen Sie ein großes Stück Räucherholz in die Glut des Grills und platzieren Sie das Brisket darauf. Warten Sie nun 12 Stunden.

Nachbereitung:

1. Nach ca. 12 Stunden nehmen Sie das Brisket vom Grill und wickeln es in Butcherpapier ein, das mit etwa 100 ml Rinderfond befeuchtet wurde.
2. Erhöhen Sie die Temperatur im Grill auf ca. 125 °C.
3. Legen Sie das eingewickelte Brisket für weitere ca. 4 Stunden auf den Grill, bis eine Kerntemperatur von ca. 95 °C erreicht ist.
4. Nehmen Sie das Brisket vom Grill und lassen Sie es für ca. eine weitere Stunde in einer Thermobox ruhen.
5. Nach der Ruhezeit können Sie das Brisket auswickeln und anschneiden. Achten Sie darauf, das Brisket quer zur Muskelfaser anzuschneiden.