

Beef Brisket | BBQ-Style

Rezeptvorschlag

ZUTATEN

Für 4 - 6 Portionen

1x	Brisket mit etwa 1,5 - 2,0 kg
optional	Gewürzmischung (Rub) nach Wahl z.B. Magic Dust oder selbstgemacht
etwas	Salz und Pfeffer

Brisket Injektion:

1 Glas	Rinderbrühe
½ Flasche	Helles Bier
2 EL	Worcestersauce
2 EL	Teriyaki Sauce
50 g	Butter
1 kleine	Zwiebel



ZUBEREITUNG

Für die Brisket Injektion:

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die kleingeschnittene Zwiebel glasig andünsten. Die Rinderbrühe, das ½ Bier sowie die Worcestersauce und Teriyaki Sauce aufgießen und kurz aufkochen lassen.

Kurz mit einem Zauberstab pürieren und bei mittlerer Hitze ca. bis zur Hälfte der Menge einreduzieren lassen.

Die Brust etwas zurecht trimmen und parieren. Hierfür entfernt man das Fett in der Regel zum größten Teil und man lässt nur eine dünne Fettschicht an der Unterseite des Briskets stehen, welches das Brisket vor der Hitze schützt.

Nun wird die Injektion vorbereitet und mittels einer Injektionsspritze wird das Brisket geimpft. Erst jetzt findet die Würzung des Fleisches von der Außenseite mittels unseres Rubs statt. Für ein Brisket im Texas Style, welches wir meist favorisieren, wird das Brisket rein mit Salz & Pfeffer zu gleichen Teilen gewürzt. Dies bezeichnet man als Dalmatiner Rub. Optional kann man das Fleisch auch mit dem oben genannten Brisket Rub würzen.

Während der Rub nun ca. 1 Std in das Fleisch einziehen kann, wird der Smoker oder Grill auf eine Temperatur von 110-120° Grad indirekte Hitze gebracht.

Kurz vor dem Auflegen des Briskets, wenn der Grill bereits stabil auf der angegebenen Temperatur läuft, kannst Du Räucherchips oder Chunks für ein schönes Raucharoma in den Grill geben.

Wir bevorzugen hier meist Hickory oder Mesquite. Hier gilt die Faustregel, ca. 10cm Chunks bedeuten etwa 1 Std. Smokearoma. Empfehlenswert ist hier auch noch eine Tropfschale mit etwas heißem Wasser vorzubereiten und unter das Brisket zu stellen bevor der Grillrost wieder aufgelegt wird. Das Wasser in der Tropfschale sorgt zusätzlich für eine feuchte Atmosphäre im Grill und herunter tropfendes Fett und Fleischsaft wird so aufgefangen.

Das Brisket wird nun aufgelegt und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 70-71°

Grad gesmoked und anschließend mit etwas Flüssigkeit (z.B. Rinderbrühe aus der Auffangschale) in ein sogenanntes Butcher Paper eingewickelt. Noch ein paar Butterflocken auf das Brisket geben und die Rinderbrust mit dem Butcher Paper fest und dicht zu einem schönen Paket einschlagen.

Mit diesem sogenannten „Texas Crutch“ kann man den Garprozess, die sogenannte Plateauphase, beschleunigen und die Rinderbrust gart schneller und trocknet beim Garprozess auch nicht aus.

Die Garzeit wird dadurch beschleunigt und beträgt dann meist „nur“ 8-10 Stunden für eine ganze Rinderbrust. Bei einem Stück mit 2 kg kannst Du so bereits nach etwa 6-8 Stunden zum Ziel kommen.

Das Brisket braucht ca. 4-5 Stunden, bis es die 70° Grad im Kern erreicht hat. Nach

dem Einwickeln im Butcher Paper benötigt es nochmal 2-3 Stunden, bis es zart ist und eine Kerntemperatur von **92°-95° Grad** erreicht hat.

Ein Brisket ist bei einer Kerntemperatur zwischen 90°-95° Grad fertig. Das Brisket ist fertig, wenn der Temperaturfühler des Kernmessgerätes wie durch weiche Butter gleitet. Bevor man das Brisket anschneidet, sollte man es noch etwa eine halbe Stunde ruhen lassen (z. B. in einer Thermobox mit ein paar Flaschen, die mit heißem Wasser gefüllt sind). Das Fleisch entspannt sich so, wird noch zarter und der Fleischsaft kann sich etwas beruhigen.

Tipp: Der ganze Aufwand lohnt sich natürlich am meisten, wenn Du gleich eine größere Portion zubereitest und entweder ein paar Freunde mehr einlädst, oder den Rest portionsweise für den nächsten – dann deutlich schneller Grillabend – einfrierst. So musst Du das Brisket beim zweiten Mal nur noch schonend auf Temperatur bringen und kannst als Variation z.B. einen Beef Brisket Burger zubereiten.

Dazu passen Kartoffeln, z.B. als Baked Potato oder Kartoffelecken und Knoblauch-, oder Kräuterbaguette.