



SOUS-VIDE SMOKED BRISKET



DER
BBQ-
KLASSIKER

ZUTATEN FÜR 6

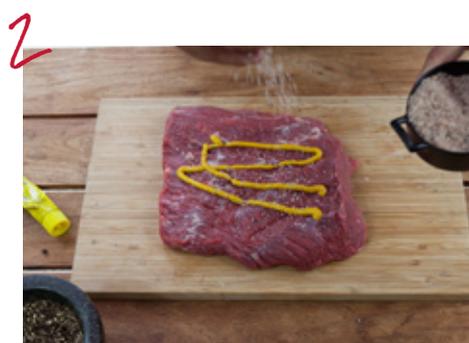
ein Brustkern
Sous-vidé-Set
BBQ-Soße
Mayonnaise
Chipotle
Senf
Liquid Smoke
Essiggurken
sechs Burger Buns
Meersalz
schwarzer Pfeffer



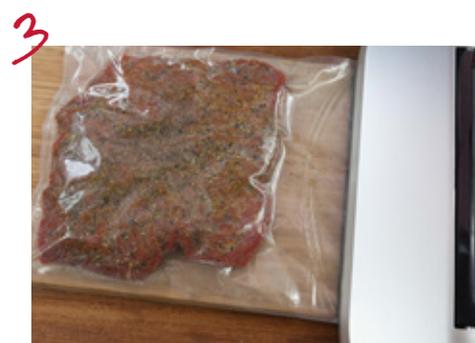
www.fleischwerkstatt.at



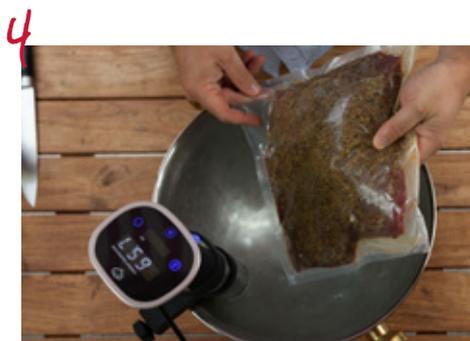
Den Brustkern auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen. Das Fleisch parieren (von Sehnen, Fett und Silberhäutchen befreien).



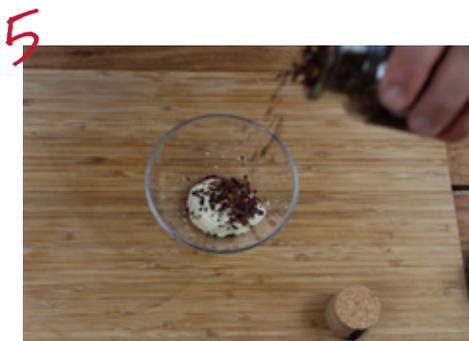
Das Fleisch mit Senf bestreichen (damit alles gut haftet) und großzügig mit grobem Salz und frisch gemörsertem Pfeffer bestreuen.



Mit zwei bis drei Tropfen Liquid Smoke (Hickory) in Folie vakuumieren.



Sous-vide-Garer auf 65° C einstellen und das Brisket für 24 Stunden einlegen.



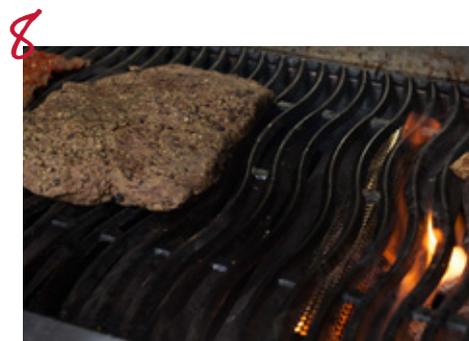
Chipotle (geräucherte Jalapeños) mit Mayonnaise verrühren und zum Durchziehen kaltstellen.



Smoker oder Gasgrill mit Räucherrohr auf 140° C einheizen.



Das Brisket nach dem Sous-vide-Garen aus dem Vakuumbbeutel nehmen.



Das Fleisch 3 Stunden bei 140° C smoken. Zwischenzeitlich das Brisket immer wieder mit BBQ-Soße glacieren und das Räucherrohr neu bestücken.



Das saftige Brisket in dünne Streifen schneiden und direkt vom Brett essen oder...



...mit Gurke und Chipotle-Mayonnaise in einem gerösteten Burger Bun servieren.

TIPP

Langsam garen.

Zeit nehmen — bei einigen Zubereitungsarten lässt sich nichts beschleunigen, diese brauchen ihre Zeit, um vollen Geschmack und beste Konsistenz zu liefern. Das gilt vor allem beim Smoken und Sous-vide-Garen. Nehmen Sie die angegebenen Zeiten ernst, nur so wird die Rinderbrust zart und saftig.