

Beef Brisket by Marcel

Rezept:	Zubereitung:
<p>1 Rinderbrust mit Fettdeckel 1 Glas RIND CLASSIC by cookandgrill</p> <p>Mop: 300 ml Bier 200 ml Apfelessig 1 TL grobes Meersalz 1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle 1 TL Chilipulver 1 TL Knoblauchpulver 1 TL brauner Zucker</p>	<p>Vor dem Würzen, das Fleisch trimmen, es also von überschüssigem Fett und dünnen Bindegewebsstücken befreien. Äußerlich sollte danach kein Fett mehr zu sehen sein. Im nächsten Schritt reibt man das Fleisch mit einer Gewürzmischung ein, dem „Rub“. Diese Trockenmarinade wird dick aufgetragen – sie wird durch den Wassergehalt des Fleisches von selbst durchfeuchtet.</p> <p>Nun wandert das Beef Brisket, in Backpapier gewickelt, in den Kühlschrank, um dort für mindestens 6 Stunden zu marinieren, bevor es auf dem Grill landet.</p> <p>Heize den Smoker, Gas- oder Kugelgrill auf eine Innentemperatur von circa 110 Grad vor. Plus oder minus 10 Grad sind in Ordnung, alles über 130 Grad führt zu trockenem, zähem Fleisch. Das Beef Brisket gehört in die indirekte Zone des Grills, darunter solltest du eine Alu-Abtropfschale für das herabtropfende Fett platzieren.</p> <p>Die Beef-Brisket-Garzeit variiert je nach Fleischstück zwischen 10 und 18 Stunden. Das Fleisch muss eine Kerntemperatur von 88 bis 95 Grad erreicht haben, dann ist es gar. Ein Grillthermometer ist für Beef Brisket also unverzichtbar!</p> <p>Ebenso unverzichtbar ist der Rauch, in dem das Fleisch mehrere Stunden lang schmort. Geschmacklich prima zum Beef Brisket passen Hickoryholz. Mit einer Mop-Sauce kann man das Fleisch feucht halten und es zusätzlich von außen würzen. Nach einer Stunde im Grill wird der Mop zum ersten Mal mit einem Pinsel auf das Grillgut gegeben, danach alle 60 Minuten. Wer den puren Geschmack von Beef Brisket vorzieht, verzichtet auf den Mop. Bevor das Beef Brisket angeschnitten wird, muss es für 30 bis 40 Minuten ruhen, am besten in Backpapier und in Alufolie eingeschlagen und in eine Warmhaltebox gelegt. Das Fleisch entspannt sich und nimmt wieder Flüssigkeit auf – so wird es noch zarter und saftiger.</p> <p>Vor dem Servieren steht das Aufschneiden – auch dieser Schritt lässt sich nicht mal eben husch, husch erledigen. Denn das Beef Brisket muss unbedingt quer zur Faser angeschnitten werden, sonst verliert es viel von seinem Saft und wird zäh.</p>