



## Beef Brisket

Das Beef Brisket von weitestgehend von Fett befreien, bis auf eine dünne Fettschicht auf der Unterseite.

Die Injektion zusammen mischen und die Rinderbrust injizieren. Alle Zutaten für den Dry Rub in einem Mörser zerkleinern und vermischen. Anschließend mit dem Dry Rub einreiben und in Frischhaltefolie einwickeln. Das Fleisch sollte jetzt mind. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen, ich mache dies immer am Vorabend.

Das Beef Brisket bei ca. 120° C smoken. Bei ca. 65° C Kerntemperatur wickelt ihr das Fleisch in Alufolie ein. Ich gebe dafür noch einen Schuss der Injektion und des Dry Rubs auf die Alufolie um es noch zarter zu machen.

Ab einer Kerntemperatur von ca. 85-95° C sollte das Brisket fertig sein. Das Einstechthermometer sollte ohne Widerstand aus und in das Fleisch gesteckt werden können. Anschließend nochmal für 1 Stunde bei ca. 60° C ziehen lassen, da das Brisket hier noch etwas Flüssigkeit aufnimmt.

Anschließend das Brisket auspacken und die Flüssigkeit auffangen. Die Flüssigkeit könnt ihr perfekt mit einer BBQ-Soße vermischen und die Brisketscheiben damit einstreichen. Das Brisket wird quer zur Faser in ca. 5mm Scheiben aufgeschnitten und serviert.



### Zutaten für 6 Personen:

#### Dry Rub

4	EL	schwarzer Pfeffer
6	EL	Meersalz
2	EL	brauner Zucker
2	TL	Knoblauchpulver
1	TL	Chilipulver

#### Injektion

400	ml	Rinderfond
20	ml	Sojasoße
20	ml	Worcestersoße

#### Fleisch

3,5	kg	Brisket
-----	----	---------