Rezept

Rind nach Beef-Brisket-Art

Ein Rezept von Rind nach Beef-Brisket-Art, am 28.04.2024

Zutaten

- **2 kg** Rinderbrust (ohne Knochen und Fettauflage, aber durchwachsen und gut abgehangen)
- **1 TL** Knoblauchpulver
- **150 ml** kräftige Gemüsebrühe
- **2 EL** Erdnussöl
- **1 EL** Honig
- Öl zum Bestreichen
- **2 TL** grob gemahlener bunter Pfeffer
- **2 TL** Salz
- **1 Prise** Chilipulver
- **100 ml** Tomatenketchup
- **2 EL** Grillsauce
- **1 Handvoll** frische Holzspäne oder BBQ-Räuchermischung

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Vom Fleisch eventuelles Fett und die Häute abschneiden. Für den Rub Pfeffer, Salz, Knoblauch- und Chilipulver vermischen und das Fleisch damit einreiben. Das Fleisch in einen Gefrierbeutel stecken, die Luft herausdrücken, den Beutel verschließen. Im Kühlschrank 12 Std. (am besten über Nacht) marinieren.

2. Zum Garen ohne Smoker: Backofen mit Umluft auf knapp 80° vorheizen. Darin ein tiefes Backblech mit Wasser erwärmen. Nach ca. 30 Min. sollte die Temperatur konstant bleiben. Dann das Fleisch im Beutel aufs Blech legen und ca. 6 Std. garen. Nun den Ofen ausschalten und das Fleisch darin abkühlen lassen.

3. Einen Kugelgrill mit Holzkohle anheizen, Räuchermischung anfeuchten. Für die Würzsauce Brühe, Ketchup, Erdnussöl, Grill-sauce und Honig verrühren. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit etwas Sauce bestreichen.

4. Wenn die Kohle durchgeglüht ist, Holzspäne oder Räuchermischung aufstreuen, Grillrost auflegen, ölen. Fleisch auf den Rost legen und wieder mit Sauce bestreichen. Deckel schließen und das Fleisch 10 - 15 Min. bei mittlerer bis schwacher Hitze räuchern. Deckel öffnen, Fleisch wenden, mit Sauce bestreichen und weitere 10 - 15 Min. räuchern, bis das Fleisch gut gebräunt ist. Kurz ruhen lassen, in dünne Scheiben schneiden und servieren.