

# Beef Bacon



2kg Rinderbauch  
50g Nitritpökelsalz  
2 Esslöffel Rub  
1 Teelöffel

## Pökelfase

Ihr nehmt das Nitritpökelsalz, den Rub und den BBQ Booster und mischt sie in einer Schale. Dann reibt Ihr den Rinderbauch von allen Seiten gut damit ein und vakuumiert ihn dann. Solltet Ihr keinen Vakuumierer haben, verschließt den zukünftigen Beef Bacon möglichst luftdicht und stellt ihn in den Kühlschrank.

Jetzt kommt die Phase in der Ihr Euch gedulden müsst, denn der Beef Bacon sollte nun ca. 5-7 Tage umröten. Während dieser Phase geht Ihr einmal am Tag zu Eurem Bacon, verpasst ihm eine kleine Massage (das macht Ihr um die Pökellake an jede Stelle des Fleisches zu bekommen) und wendet ihn einmal, damit er von allen Seiten gleich umröten kann. Wir hatten unseren Beef Bacon für genau 6 Tage im Vakuum und waren mit dem Ergebnis sehr zufrieden; das Fleisch war vollständig umgerötet (das seht Ihr natürlich vor dem Räuchern nicht, da Ihr den Bacon nicht anschneidet) und deutlich fester geworden.

## Der Tag der Tage

Idealerweise habt Ihr die Umrötephase so geplant, dass Ihr Zeit habt, wenn der Bacon auf den Smoker kommt. Diesen Tag beginnt Ihr dann damit, dass Ihr den Beef Bacon aus dem Vakuum holt und ihn erstmal unter fließendem kalten Wasser abspült. Dann legt Ihr ihn für ca. 2 Stunden in ein kaltes Wasserbad und wechselt das Wasser nach einer Stunde. Der Beef Bacon muss dabei vollständig vom Wasser bedeckt sein. Das sorgt dafür, dass ein Teil des Salzes das der Bacon während der Umrötephase aufgenommen hat in das Wasser übergeht ( Stichwort Osmose) und er am Ende nicht zu salzig schmeckt.

Nachdem Ihr den Beef Bacon aus dem Wasserbad geholt und abgetupft habt, gibt es 2 Möglichkeiten: Die erste Möglichkeit für die extra geduldige Menschen unter Euch ist den Beef Bacon noch einmal bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank zu legen (nicht abgedeckt), damit er trocken wird. Dieser Schritt ist aber nicht zwingend notwendig und wir waren viel zu ungeduldig und haben diesen Schritt übersprungen.

## Das Räuchern

Während der Beef Bacon im Wasserbad ruht könnt Ihr Euren Smoker (oder Räucherofen, oder Grill) auf 110 Grad vorheizen und mit einem kräftigen Räucherholz bestücken. Wir verwenden für Rindfleisch gerne Hickory.

Für die richtige Temperatur in unserem Smoker verwenden wir mittlerweile ausschließlich die [KOKOKO EGGS](#) von [McBrikett](#). Beim durchglühen sind sie nahezu rauchfrei, und glühen wirklich deutlich länger als vergleichbare Briketts.

Wenn dann Euer Smoker auf Temperatur ist, könnt Ihr den Beef Bacon auflegen und mittels Kerntemperaturfühler überwachen. Die Temperatur sollte während des Smokens konstant bei ca. 110 Grad liegen und fertig ist der Bacon, wenn die Kerntemperatur bei 65 Grad liegt.

Wie lange das im Einzelfall dauert ist immer etwas schwer vorherzusagen. Unser Beef Bacon hatte nach gut 2,5 Stunden 63 Grad erreicht, aber aus früheren Longjobs wissen wir, dass das nichts bedeuten muss. So war es dann auch bei unserem Beef Bacon, der hat nämlich für die letzten beiden Grad noch einmal gute 2 Stunden benötigt (in dieser Zeit war das Fleisch in der sogenannten Plateauphase) und ist währenddessen sogar nochmal auf 62 Grad abgefallen. Wichtig ist, dass Ihr in solchen Phasen die Ruhe bewahrt und auf keinen Fall die Temperatur erhöht, das würde Eurem Fleisch deutlich mehr schaden als nutzen.

## Die letzte Geduldsprobe

Sobald die Kerntemperatur bei 65 Grad liegt, könnt Ihr Euren Beef Bacon vom Smoker nehmen und dürft Euch dann ein letztes Mal in Geduld üben. Vor dem Anschneiden muss der Bacon erst auskühlen und sollte erst angeschnitten werden, wenn er Zimmertemperatur hat.