



Beef Brisket im Dutch Oven

Zutaten

- 2,5 kg Rinderbrust am Stück
- 1 l Rinderbrühe
- Pit Powder Beef BBQ-Rub

Anleitungen

1. Die Fettauflage auf der Rinderbrust kann man komplett entfernen oder auch dran lassen. Da Fett auch für Geschmack sorgt, empfehlen wir eine dünne Fettschicht auf dem Brisket zu belassen. Aber das ist letztendlich Geschmackssache. Das übrig gebliebene Flat (etwa 2-2,5 kg schwer) wird dann mit Rinderbrühe injiziert und anschließend, von allen Seiten mit Pit Powder Beef BBQ-Rub gewürzt und vakuumiert. Anschliessend wird das Brisket über Nacht in den Kühlschrank gelegt, damit die Gewürze besser einwirken können.
2. Auch wenn wir das Brisket im Dutch Oven zubereiten, möchten wir nicht auf den Rauchgeschmack verzichten. Daher haben wir die Rinderbrust zunächst für 2 Stunden bei 110°C im Kamado Joe Classic II Keramikgrill geräuchert. Dazu haben wir den Keramikgrill mit Deflektorsteinen auf indirekte Hitze eingeregelt und drei Axtschlag Hickory-Chunks in der Glut platziert, die für das Raucharoma sorgen.
3. Nach 90 Minuten können dann die Briketts für den Dutch Oven durchgeglüht werden. 24 Kokoko Eggs werden jetzt benötigt. Die restliche Rinderbrühe wird in den Dutch Oven gegeben und der Stapelrost wird hineingestellt. Die Rinderbrust wird dann vom Grill in den Feuertopf umgebettet und auf den Stapelrost gelegt, damit es nicht direkt in der Brühe liegt. Jetzt kommt das GrillEye Pro Plus zum Einsatz und die Rinderbrust wird mit einem Temperaturfühler versehen. Der zweite Fühler wird zu Garraumüberwachung auf den Gussrost gelegt. Die Fühlerkabel werden durch die Kabelführung gelegt und der Feuertopf wird mit dem Deckel verschlossen.
4. 10 durchgeglühte Briketts werden nun unter den Dutch Oven gelegt und die restlichen 14 Stück werden auf dem Deckel verteilt. Die Garraumtemperatur sollte maximal 150°C betragen. Da die Temperatur im Dutch Oven immer ein wenig von den Witterungsbedingungen und den verwendeten Briketts abhängt, muss man die Anzahl der Briketts ggf. verringern oder erhöhen.
5. Nun braucht das Beef Brisket im Dutch Oven etwa 4 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 90-95°C. Jedoch sollte ein Brisket nach Zartheit gegart werden und nicht unbedingt nach Kerntemperatur. Wenn man mit einem Temperaturfühler vom Thermometer oder einer Messerspitze in das Brisket sticht und es sich anfühlt, als würde man durch weiche Butter stechen, ist das Beef Brisket aus dem Dutch Oven fertig. Je nach Größe der Rinderbrust und auf Grund unterschiedlicher Umgebungsbedingungen kann die Garzeit variieren. Je nach verwendetem Briketts müssten auch noch neue Kohlen nachgeglüht werden. Wenn man das frühzeitig bemerkt, legt man einfach neue Briketts direkt neben die Glühenden. Diese entzünden sich dann durch den Kontakt mit den glühenden Briketts von selbst.
6. Wenn das Beef Brisket aus dem Dutch Oven zu früh fertig ist, kann man es auch warmhalten. In Alufolie gewickelt und mit Wärmflaschen in eine Styroporbox gepackt oder in einen auf 60-70 Grad vorgeheizten Backofen, kann man das Fleisch einige Stunden warmhalten. Gefühlt wird das Brisket durch eine einstündige Ruhezeit sogar noch besser. Anschließend wird es quer zur Faser aufgeschnitten, mit dem Sud aus dem Dutch Oven bestrichen und serviert. Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Nachmachen!