

Brisket



1,8 kg Rinderbrust mit
Fettdeckel, American Beef
(mindestens 4 Wochen gereift)

0,1 Liter Wasser

0,1 Liter Essig

1 TL Sojasauce

2 Spritzer Worcestersauce

200 g Ketchup

0,2 Liter Cola

4 EL brauner Zucker

100 g Zuckerrübensirup

8 EL Blaubeermarmelade

5 handvoll Hickory Räucher
Chips, mindestens 1 Stunde in
Wasser eingeweicht

1. Von der Brust den Fettdeckel runter schneiden bis auf 1 bis 1,5 cm. Von der unteren Seite Sehnen und hartes Fett entfernen. Die Brust mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Stunden abgedeckt kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit für die Sauce das Wasser, den Essig und die Zwiebeln aufkochen und bis auf die Hälfte reduzieren. Die restlichen Zutaten hinzufügen, erneut aufkochen und etwa eine Stunde bei milder Hitze einköcheln lassen, bis auf etwa die Hälfte. Von der Herdplatte runternehmen und im Blender oder mit einem Pürierstab fein pürieren.

3. Den Smoker für 115-120° vorbereiten.

4. Das Fleisch, mit dem Fettdeckel nach oben, in den Smoker legen, den Temperaturfühler mittig (an der dicksten Stelle) hineinstecken und die Brust räuchern bis sie eine Kerntemperatur von 75° erreicht hat (dauert etwa 4 bis 5 Stunden), dabei alle $\frac{3}{4}$ Stunde ein Handvoll Chips in die Glut geben.

5. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Fleisch herausnehmen und erst in Backpapier, danach in Alufolie einpacken und zurück in den Smoker geben, weiter garen bis eine Kerntemperatur von 85° erreicht ist. Die Brust wieder auspacken, zurück in den Smoker geben und dick mit der BBQ Sauce einstreichen. Weiter garen bis eine Kerntemperatur von 90 bis 92° erreicht ist. Rausnehmen, wieder einpacken und 1 Stunde ruhen lassen.