

# Burnt End Brisket-Topf - Rinderbruststücke im Dutch Oven zum leckeren Weiterverarbeiten der Reste vom Brisket

Den Dutch Oven aufstellen und auf Temperatur bringen.

Die Zwiebeln grob schneiden, anschwitzen und nach ca. 5 Minuten mit dem Apfelsaft ablöschen. Die BBQ-Soße dazugeben und einmal gut aufkochen lassen. Die Rinderbrust und geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, dazugeben und alles ca. 25 - 30 Minuten kochen lassen, so dass die Kartoffeln gar sind. Das Brisket muss nur erwärmt werden, da es ja schon fertig ist.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kalorien p. P.	ca. 1077



## Zutaten für 3 Portionen:

**1 kg** Rinderbrust (Beef Brisket), geräucherte Reste

**3** Kartoffel(n)

**3 große** Zwiebel(n)

**200 ml** Apfelsaft

**10 EL** BBQ-Sauce

Rezept von: Pit-Blog