

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.



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