

Poor Man's Burnt Ends



1,7kg Rindernacken in zwei dicke Scheiben geschnitten
BBQ Rub Eurer Wahl
BBQ Sauce Eurer Wahl
2 Esslöffel brauner Zucker
Whiskey, Apfelsaft, Bier oder Ahornsirup optional

Die Trockenmarinade:

Zuerst schneidet Ihr Euren Nacken in 2 oder mehr (wenn Ihr ein größeres Stück Nacken habt) dicke “Steaks”. Dann rubbt Ihr diese mit einer Gewürzmischung Eurer Wahl und lasst sie für ca. 12 Stunden (am besten vakuumiert) im Kühlschrank durchziehen.

Die Räucherphase:

Nachdem Ihr Euren Nacken für ca. 2 Stunden auf Zimmertemperatur kommen lassen habt, räuchert Ihr das Fleisch für die Poor Man's Burnt Ends bei 120-130 Grad auf dem Smoker, oder dem Grill (indirekte Hitze), bis Eure Steaks eine Kerntemperatur von 75 Grad erreicht haben. Bei uns hat das ca. 2 Stunden gedauert, hängt aber stark von der Dicke Eurer “Steaks” ab.

Dämpfen:

Nehmt Eure Steaks vom Smoker, legt sie in eine Metallform und deckt diese dann mit Alufolie ab. Jetzt werden die Steaks bei 130 Grad solange auf indirekter Hitze gedämpft, bis sie eine Kerntemperatur von 90 Grad erreicht haben. Zum dämpfen könnt Ihr etwas Flüssigkeit (Bier, Apfelsaft, Whiskey) zum Nacken dazu geben, es wird mit der Zeit aber auch genug Flüssigkeit austreten, so dass der Nacken im eigenen Saft dämpft.

Aus Steaks werden Burnt Ends:

Sobald das Fleisch die 90 Grad Kerntemperatur erreicht hat, nehmt Ihr es aus der Metallform und schneidet es in ca. 2x2cm große Würfel. Die Flüssigkeit aus der Form hebt Ihr auf. Danach gebt Ihr das Fleisch wieder in eine Metallform. Als nächstes trennt Ihr das Fett und die Brühe voneinander und gebt es zusammen mit der verdünnten BBQ Sauce über die Poor Man's Burnt Ends. Jetzt stellt ihr das ganze zurück auf den Smoker, oder Grill (wieder indirekte Hitze) und lasst die Sauce auf dem Fleisch langsam karamellisieren, indem die Flüssigkeit langsam einkocht. Ihr könnt die Burnt Ends während dieser Phase ein paar mal mit der Sauce übergießen. Bei uns hat das ca. 2 Stunden gedauert. eine halbe Stunde vor Schluss gebt Ihr die zwei Esslöffel braunen Zucker über die Burnt Ends und mischt alles noch einmal durch. Damit werden sie noch knuspriger. Für die letzten Minuten geben wir unsere Burnt Ends auf die direkte Hitze, damit sie noch stärker karamellisieren. Dieser Schritt ist optional.