

Pulled Beef



ca. 3 kg Rindernacken
Trockenrub Eurer Wahl
Räuchermaterial Eurer Wahl
BBQ Sauce (zum Servieren)

Das Fleisch reibt ihr vor dem Auflegen auf den Smoker mit einem Trockenrub ein. Ob Ihr den Rub länger einziehen lässt ist dabei Euch überlassen. Wir würzen das Fleisch und geben es dann nach ca. 30 Minuten auf den Smoker.

Zwischenzeitlich regelt Ihr den Smoker auf ca. 120 Grad ein. Wenn die Temperatur erreicht ist, legt Ihr das Fleisch auf und räuchert es mit dem Räucherholz Eurer Wahl. Pulled Beef verträgt ein kräftigeres Raucharoma gut.

Jetzt bleibt das Fleisch bei ca. 110-130 Grad auf dem Smoker bis es eine Kerntemperatur von ca. 90-92 erreicht hat und sich leicht zupfen lässt. Wichtiger als die Kerntemperatur ist, dass sich das Fleisch sehr leicht zupfen lässt.

Spritzen und Moppen

Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten das Fleisch für Pulled Beef zu würzen. Ihr könnt es z.B. mit einer Mischung aus Rinderfond, Trockenrub, Cola oder Apfelsaft mischen. Diese Mischung könnt Ihr auch nehmen, um das Fleisch regelmäßig damit zu bestreichen, also zu Moppen. Bedenkt dabei aber, dass jedes Öffnen des Deckels und einbringen von kalter Flüssigkeit in den Garraum und auf das Fleisch die Garzeit des Pulled Beef verlängert.

Smoken- Garen

Am Anfang steigt die Temperatur regelmäßig schnell und konstant an. Das sollte Euch aber nicht irritieren, denn es kommt immer wieder zu den sogenannten Plateauphasen. Bei diesen bleibt die Kerntemperatur im Fleisch für mehrere Stunden konstant, oder kann auch mal um 1-2 Grad fallen.

Texas Crutch

Wer das umgehen möchte, weil er nicht so viel Zeit hat, kann die sogenannte Texas-Krücke (Texas Crutch) anwenden, bei der die Plateauphase umgehen kann (geht mit Pulled Pork ebenso wie mit Pulled Beef). Das Fleisch wird dann nach der ersten Phase des Räucherns (ca. bei 65 Grad Kerntemperatur) fest in Butcher Paper (könnnt Ihr im gut sortierten Grillhandel kaufen) gewickelt. So wird Euer Fleisch ohne Plateauphase früher fertig. Denkt aber bitte daran das Fleisch noch ohne das Butcher Paper ca. 30 Minuten auf dem Smoker trocknen zu lassen, damit die Kruste wiederhergestellt wird, die durch den Einsatz der Umwicklung ein wenig aufgeweicht wird.

Bei uns war der Nacken ohne Texas Crutch ziemlich genau 17 Stunden auf dem Smoker, bis die Kerntemperatur bei 92 Grad lag. Ihr könnt Euch ja nun ausrechnen, dass dass man sich für Pulled Beef ein wenig Zeit nehmen sollte.

Die Ruhephase

Wenn Ihr nun noch etwas Zeit und genug Geduld habt, dann wickelt das Fleisch nochmal in Butcher Paper und lasst es in einer Styroporbox für eine Stunde ruhen. Keine Angst, in dieser kurzen Zeit wird die Kruste nicht wirklich angegriffen und aufgeweicht. Die Ruhezeit kommt der Zartheit des Fleisches zugute.