



Rinderbrust

4 kg Rinderbrust (ohne Knochen)

- 1 Rinderbrust ausbeinen
- 2 Zwei Wochen im Vakuum bei 4c im Kühlschrank
- 3 Rinderbrust auf Zimmertemperatur bringen
- 4 Gründlich Gewürz auftragen
- 5 Im Dutch Oven auf ein Gitter legen
- 6 Brecki unter dem Topf im Kreis legen das der eine den anderen anbrennt
- 7 Dann warten, warten, warten
- 8 Nach 5 Stunden Deckelglut erhöhen
- 9 Dann bei einer KT. von 88 c. Fertig