

# Burnt End Brisket-Topf -Rinderbruststücke im Dutch Oven



## 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

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.