

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.