

# Beef Brisket

## im Smoker

Beef Brisket vom Smoker ist nicht nur irgendeiner, nein, es ist der Klassiker neben Pulled Pork der amerikanischen BBQ Gourmet Küche. Das Beef Brisket im Smoker ist von der Farbe deutlich dunkler als im Backofen, weil es im Smoker natürlich mehr Rauch aufnimmt.

Natürlich kann ein Beef Brisket auch auf einem normalen Holzfeuer Smoker, einem Kugelgrill, einem Keramikgrill oder im Backofen zubereitet werden. Es gehört zu den klassischen low and slow Gerichten, was letztlich bedeutet, dass es bei niedrigen Temperaturen gegart und gleichzeitig geräuchert wird. Die Pulled Pork Kenner werden also keine Schwierigkeit bei der Zubereitung haben.

Beef Brisket ist Rinderbrust, was normalerweise nur für Schmorgerichte verwendet wird, da es als zähes Fleisch gilt. Langsam und schonend gegart wird es allerdings zu einem richtig zarten Stück Fleisch. Natürlich muss man an dieser Stelle anmerken, dass kaum ein Stück Fleisch derart von der Qualität abhängt, wie ein Brisket.

## Zubereitung: Beef Brisket im Smoker

Zu Beginn muss das Beef Brisket pariert werden. Auch wenn Fett Geschmacksträger ist, muss bei diesem Stück dennoch so gut wie das komplette aufliegende Fett entfernt werden. Die Betonung liegt auf „aufliegendes Fett“. Die sogenannte Fat Cap, die die beiden Muskelstränge teilt, muss natürlich drin bzw. dran bleiben. Bei einem 7 kg schweren Brisket können durchaus 1 – 1,5 kg Fett entfernt werden. Selbstverständlich bekommt ihr dies von uns schon perfekt zugeschnitten. Einfach wie gewünscht bestellen!!!

- Habt ihr den ersten Schritt abgeschlossen, muss nun das Fleisch gewürzt werden. Dafür tragt ihr einfach reichlich Gewürzmischung nach Wahl auf das Fleisch auf. Nun habt ihr zusätzlich die Möglichkeit euer Fleisch mit einer Marinierspritze aufzuspritzen. Dafür eignet sich beispielsweise ein Saft mit viel Fruchtsäure und einer Gewürzmischung. Macht ihr euch diese Arbeit, sollte die Flüssigkeit unbedingt die Möglichkeit haben für mindestens 12 Stunden im Fleisch zu arbeiten. Dafür solltet ihr es in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank lagern.

Lasst ihr das Spritzen weg, reicht es das Fleisch kurz vor dem Smoken mit dem Gewürz einzureiben. Heizt euren Smoker auf eine indirekte Temperatur von ca. 110 °C vor. Dabei sind Schwankungen um +/- 10 °C okay. Wichtig ist, dass die Temperatur nicht für längere Zeit auf über 130 °C laufen sollte. Das würde euer Fleisch eher zäh als zart machen. Unter das Beef Brisket solltet ihr eine Abtropfschale platzieren, es wird reichlich Flüssigkeit verlieren.

Steckt mindestens einen Temperaturfühler eures Funkthermometers zur Überwachung der Kerntemperatur in euer Brisket und wartet bis es ca. 90 – 94 °C im Kern hat. Wenn ihr kein Funkthermometer habt, immer mal wieder die Kerntemperatur messen. Dies kann zwischen 10 – 20 Stunden dauern. In Ausnahmefällen auch mal deutlich länger. Nun muss man aber beachten, dass das Fleisch nicht fertig gegart ist, wenn es eine

bestimmte Kerntemperatur erreicht hat, sondern dann fertig ist, wenn ein Zahnstocher (auf beiden Seiten spitz) ohne Schmerzen mit dem Zeigefinger in das Fleisch geschoben werden kann. Dies ist ein sehr guter Test, der im Fall eines zähen Beef Briskets zu leichten Schmerzen führen kann. Die Kerntemperatur von 90 – 94 °C ist aber eine ungefähre Angabe, bedeutet, ihr solltet bei Erreichen dieses Temperaturintervalls den Zahnstochertest machen.

- Nachdem euer Beef Brisket vom Smoker nun fertig gegart ist, solltet ihr es unbedingt in Alufolie einschlagen und für 30 – 60 Minuten bei 50°C im Ofen ruhen lassen. Packt es anschließend vorsichtig aus und schaut euch das Brisket erst einmal genau an. Das ist ein wichtiger Schritt, da euch auffallen wird, dass die beiden Muskelstränge verschieden laufende Fleischfasern aufweisen. Es sollte immer gegen die Fleischfaser aufgeschnitten werden.
- Besonders zart und saftig ist übrigens der Teil mit dem aufliegenden Point. Die anfangs erwähnte Fat Cap sollte sich nahezu vollständig verflüssigt haben und eine geleeartige Konsistenz aufweisen. Glaubt uns, genau diese Scheiben sind die wohl besten Scheiben am ganzen Beef Brisket vom Smoker. Idealerweise stellt ihr auch einen wunderschönen, rosafarbenen Rauchring fest.



**Unser Rezept für die Beef Brisket Gewürzmischung hat folgende Zutaten:**

- 3 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 EL Meersalz
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Senfmehl (gemahlene Senfkörner)
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 TL Chilipulver oder Cayenne (je nach Schärfe)

**Als Beilage empfehlen wir euch den Coleslaw, das Rezept haben wir hier für euch:**

**Zutaten Coleslaw:**

1 Karotte  
500 g Weißkohl  
1 TL Zucker  
Salz  
100 g saure Sahne (Sauerrahm)  
2 EL Weißweinessig  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung Coleslaw:**

Für den Coleslaw die Karotte in Stücke schneiden. Den Weißkohl halbieren, den Strunk herausschneiden und die Hälften in grobe Stücke schneiden. Die Karotte und den Kohl per Hand oder mit einer Küchenmaschine in Streifen schneiden. Mit Zucker, Salz, saurer Sahne, Weißweinessig und etwas Pfeffer mischen. Am besten 2-3 Stunden durchziehen lassen.