



Nubassa

Beef Brisket

Die andere Barbecue-Spezialität!

Beef Brisket gehört in den USA neben Spareribs und Pulled Pork zu den "Holy Trinity of Barbecue" (= heilige Dreifaltigkeit des Barbecues). Für die typische Geschmacksnote präsentieren wir drei Würzungen: **Hot & Smoky BBQ Rub CL/AF**, **Fajita CL** und **Würzsauce Pulled Pork CL/AF**.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde/Zugabe	Beschreibung	Abb.
574205	Fajita CL für Fleischmarinade	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 20 g/kg	Pikante Würzung mit Zwiebeln, Pfeffer, Paprika und Knoblauch für Grill- und Bratenspezialitäten, wie Grillspieße oder Rollbraten.	
596050	Hot & Smoky BBQ Rub CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 25 g/kg	Gewürzsatz mit Paprika, Chili und Rauch für Steaks, Grillfackeln und Geschnetzeltes.	
842500	Würzsauce Pulled Pork CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 120 - 180 g/kg	Marinade mit Honig, Apfelfruchtpulver, Paprika, Tomaten, Chili und feiner Rauchnote für Grillspezialitäten.	



Beef Brisket im Ofen, Hot & Smoky

Zutaten:

- 1000 g Rinderbrust, marmoriert
- 200 g Trinkwasser
- 200 g Ananassaft
- 150 g **Würzsauce Pulled Pork** (Art. 842500)
- 25 g **Hot & Smoky BBQ Rub CL/AF** (Art. 596050)
- 10 g **Fajita CL für Fleischmarinade** (Art. 574205)
- 10 g **Klare Fleischbrühe CL/AF** (Art. 557700)

Herstellung:

Rinderbrust, marmoriert mit Hot & Smoky BBQ Rub CL/AF würzen und 1 - 2 Tage bei 2 - 6 °C aromatisieren. Den Backofen auf 110 °C vorheizen und die gewürzte Rinderbrust auf einem tiefen Backblech backen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 60 °C Klare Fleischbrühe CL/AF in Ananassaft und Trinkwasser lösen, Fajita CL für Fleischmarinade einrühren und über den Braten in das Backblech gießen. Bei 85 - 88 °C (nach 8 - 12 Stunden) die Rinderbrust in Alufolie einschlagen und im ausgeschalteten Ofen etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Rinderbrust in dünne Scheiben schneiden, in eine Schale geben und mit Würzsauce Pulled Pork CL/AF würzen. Je nach Wunsch mit der restlichen Fleischmarinade abschmecken.

Taste • Tradition • Technology