

Beef Brisket (BB)

frei nach GSV

Beef Brisket ist ein extrem „low & slow“ gegartes Stück Rinderbrust, welches in Tranchen aufgeschnitten wird.

Beef Brisket zeichnet sich bei gutem Ausgangsmaterial ähnlich wie PP und PB durch eine extreme Saftigkeit und ein intensives Raucharoma aus. Die Saftigkeit entsteht durch die Umwandlung von Bindegewebe in Gelatine, die durch die sehr lange Garzeit bedingt ist.



Sinnvoll ist es, eine gut durchzogene Rinderbrust zu wählen. „Färsen“ ist gegenüber „Jungbullen“ (wie immer) zu bevorzugen. Rindfleisch aus reinen „Fleischsorten“ (Wagyu, Angus, Hereford, Charolais, Hohenloher, ...) ist deutlich besser.

Als Rub bietet sich z.B. „Goode’s Barbecue Beef Rub“ an. Ansonsten ist die Zubereitung vergleichbar mit Pulled Beef oder Pulled Pork:

Der Grill muss für eine indirekte sehr lange (8-12h) niedrigtemperatur Vergrillung („low & slow“) vorbereitet werden. Die Temperatur sollte konstant 110-120° Garraumtemperatur (GT) betragen. Ein sog. Minion Ring bietet sich als Setup an.

Als Räucherholz bietet sich ungewässertes Hickory an. Die Räucherdauer sollte 2-3h betragen.

Theoretisch könnte das Brisket nach der Räucherphase in Alufolie verpackt in den Backofen umziehen. In diesem Fall kann ein „normales“ indirektes Grillsetup verwendet werden, und die gesamte Dauer verkürzt sich um 2-3h, die die Temperatur im Backofen um 20°C erhöht werden kann.

Im „Notfall“ könnte unter Verzicht auf das Raucharoma auch ganz auf den Grill verzichtet werden. Nur ein Thermometer zur Messung der Kerntemperatur ist unumgänglich.

Während dem langwierigen Garprozess (8-12h) muss mit mindestens einer sog. Plateau Phase bei ~72°C Kerntemperatur (KT) (hier bleibt die Temperatur bis zu 1h konstant oder fällt sogar - trotz ausreichender GT) gerechnet werden. Dann heißt es „Ruhe bewahren“ und das Bindegewebe und das Fett in Ruhe „schmelzen“ lassen... auf keinen Fall sollte die Gartemperatur (GT) erhöht werden!

Bei ~82°C findet in der Regel eine zweite Plateauphase statt.

Wenn die notwendige KT (~90°) erreicht ist, wird das Fleisch gut in Alufolie verpackt und ruht im Backofen (bei ~60° Umluft) oder in der Kühlbox (zusammen mit 2 Flaschen heißem Wasser) für mindestens (!) eine Stunde.



Das Aufschneiden muss mit einem sehr scharfen Messer passieren, da das Fleisch förmlich zerfällt.