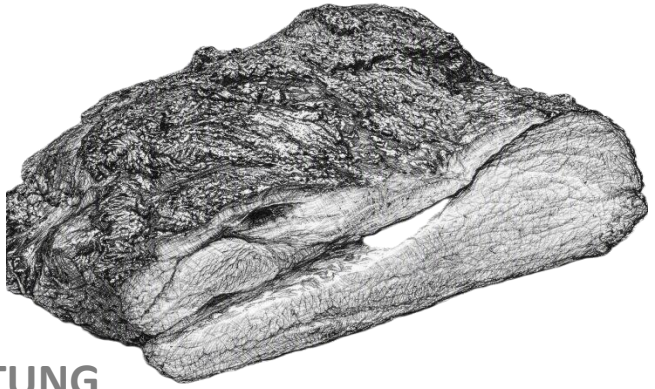


# RINDS BRISKET

RINDER BRUSTKERN

4 Portionen



## ZUTATEN

1.5 Kg. Rinds Brisket (Brustkern)  
Rub (trockene Gewürzmischung)

## ZUBEREITUNG

Dieses Stück Fleisch ist schön mit Fett durchzogen und eignet sich hervorragend zum Niedergaren und Smoken.

Das Brisket mit dem Rub (trockene Marinade) gut würzen und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Nun das Brisket vakuumieren und 15 Stunden bei 70°C Sou vide garen. Danach noch im Smoker bei 120°C ca. 4 Stunden räuchern.

Viel Aufwand, aber die Arbeit lohnt sich. Dazu frische Wedges, Grillgemüse und eine hausgemachte BBQ-Sauce servieren.