

Grill Brisket und BBQ-Sandwich

Grill-Rezept für die Campingküche

Zutaten:

Rinderschulter 2,5 kg
BBQ-Soße (oder Tomatenketchup scharf)
Holzkohle -Briketts
Wood-Chips (Kirschholzspäne - etwa 3 mm stark)

Zubereitung :

Das Fleisch rechtzeitig vorher aus der Kühlung nehmen damit es langsam Raumtemperatur annimmt. Will man es marinieren, sollte man es 12 Stunden vorher in die Marinade einlegen. Bei Trockengewürz – siehe Cajun dry rub – würzt man das Fleisch 30 Minuten vorher.

Es ist wichtig das man sehr viele Briketts hat. Kein Holzkohle!!!

Die Holzspäne müssen eine Stunde im Wasser weichen.

Wenn die Briketts eine weiße Aschenschicht haben, gibt man den Fleischbrocken auf den Grill und schließt den Deckel.

Nach 6 Stunden kommen dann die Späne über die Briketts, Braten wieder drauf, Deckel drauf und mindestens 2 Stunden den Deckel NICHT aufmachen. Vertrauen ist angesagt. Der Rauch macht das von alleine.

Das Grill Brisket wird in dünne Scheiben geschnitten und mit Brot und Beilagen verspeist.

Das Fleisch wird weich und mürb, man kann es dann mit den Grillgabeln zerfasern. Diese Fleischfasern werden dann mit der Lieblings-Grillsoße vermischt und auf aufgeschnittene Sesam-Brötchen oder Fladenbrote gegeben. Dann ist es ein BBQ-Sandwich.

Cajun dry Rub

Zutaten:

5 Teelöffel Paprika
2 Teelöffel Salz
4 Teelöffel Knoblauchpulver
2 Teelöffel schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)
2 Teelöffel Cayennepfeffer (nach Geschmack)
2 Teelöffel getrockneter Oregano
2 Teelöffel getrockneter Thymian

Zubereitung:

Mische alle Zutaten gründlich durcheinander. Zur Aufbewahrung in ein luftdichtes Glas oder eine luftdichte Plastikbox füllen. Die Menge ergibt etwa 75 ml (50 Gramm).

Hinweis: Das Fleisch mindestens 2-4 Stunden vor der Zubereitung aus der Kühlung nehmen und mit dem Cajun Dry Rub einreiben. Besser noch das Fleisch am Abend vorher mit dem Cajun Dry Rub einreiben, in eine Gefrierüte geben und über Nacht marinieren lassen. Eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das lässt das Fleisch „schwitzen“ und das Gewürz gut eindringen.

Frei aus dem amerikanischen übersetzt (mit Unterstützung von Steve) vom Kochbär

Steve´s secret BBQ sauce

- 2 Tassen Heinz Ketchup
- 1 Tasse Braune zucker
- 3 Esslöffel Worcestershire sauce
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Tasse Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey
- 4 Esslöffel Apfel Essig
- 4 Esslöffeln Sojasauce
- 1 Esslöffel edelsüß Paprika
- 1 Esslöffel Kreuzkümmel gemahlen
- 1 Esslöffel Honig
- 2 TL Cayennepfeffer (oder mehr)

In einem Topf zum kochen bringen und dann Hitze runter und eine halbe Stunde langsam tun.... Man kann dies Soße auch in ein Alugefäß geben und während den zwei Stunden Räucherzeit neben das Fleisch stellen, dann bekommt die Soße einen schönen Rauchgeschmack.