

Hackbraten aus dem Smoker

Ein Rezept von Steve

Zutaten:

- 3 Pfund Rinderhack
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 grüne Paprikaschote, fein gehackt
- 1 Jalapeno Schote, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 1/2 Tasse (400 ml) Semmel- oder Crackerbroesel
- 3 Eier, leicht geschlagen
- 1 Tasse Ketchup
- 1/2 Tasse Milch
- 2 Esslöffel Salz
- 1 Esslöffel Crushed Pepper

Für Steve's BBQ

Soße:

- 2 Tassen Heinz Ketchup
- 1 Tasse brauner Zucker
- 3 Eßlöffel Worcestershire sauce
- 2 Eßlöffel Senf
- 1 Tasse Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey
- 4 Eßlöffel Apfel Essig
- 4 Eßlöffel Soja Sauce
- 1 Eßlöffel Paprikapulver edelsüß
- 1 Eßlöffel Kreuzkümmel gemahlen



Zubereitung :

Für den Hackbraten alle Zutaten vermengen und einen Laib formen. Bei ca. 250 °F (121 °C) in den Barbecue Pit (Smoker). Temperatur möglichst konstant halten. Nach Möglichkeit nach etwa 2 h um die vertikale Achse drehen.

Inzwischen die BBQ-Soße nach meinem Rezept kochen. Dazu die flüssigen Zutaten verrühren, aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.

Etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

Der Hackbraten ist nach meiner Erfahrung fertig, wenn die Kerntemperatur 160 °F (71 °C) erreicht. Ca. 20 min vor erwartetem Finish Steve's BBQ Soße obendrauf pinseln

Serviert wird mit Kartoffeln oder Kartoffelbrei und Gemüse oder einem Rohkostsalat nach Wahl.