



Burnt Ends

by Joscha Bastians



Die besten Reste vom Gasgrill. Saftig, aromatisch, zart und super lecker!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Reste des Briskets werden in beliebig große Stücke geschnitten z.B. ca. 3x3cm groß und das überschüssige Fett, welches ihr nicht wollt, herunter pariert
2. Mit dem BBQ Rub würzen, in einer Ikea Koncis Schale verteilen und indirekt bei 140-150°C Deckeltemperatur, ca. 30min auf den Grill stellen
3. Nach 30min das Fleisch mit der Butter und der BBQ Sauce vermengen und nochmals ca. 30-45min auf dem Grill garen lassen
 - Schaut, dass das Ganze karamellisiert aussieht und schön weich ist, dann sind sie perfekt und gar

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Ikea Koncis Schale o.ä.
- Messer

Zutaten: 3-4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
Ca. 1kg	Brisket Reste
100g	Butter
1-2 EL	BBQ Rub
150-200ml	BBQ Sauce nach Wahl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

[Meat `n` Great](#)

- am besten den selben Rub nutzen, wie zuvor beim Brisket
- indirekt bedeutet, dass die Brenner unter der Ikea Koncis Schale ausgeschaltet bleiben