



# Beef Brisket - Gasgrill

by Joscha Bastians



Ein ganz einfaches Rezept, damit euer Brisket perfekt und super saftig wird!

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Das Brisket nach Belieben vom äußerlichen Fett entfernen, dabei so wenig Fleisch, wie möglich entfernen
  - Es gibt seitlich noch eine Stelle, an der das Fett abgetrennt ist, da muss auf jeden Fall das restliche Fett noch herunterpariert werden (siehe Video 1:58)
  - Am Point (höchste Stelle des Brisket) so viel Fett wie möglich ab trimmen
  - Wer möchte, kann nun noch die Ecken und Kanten abschneiden, damit diese nicht verbrennen und anderweitig genutzt werden können
2. Den Grill vorheizen, dazu die äußeren Brenner auf mittlerer bis 3/4 Stufe regulieren, damit ihr später die gewünschten 150- max. 180°C Deckeltemperatur habt
3. Das Brisket nun mit dem Rub eurer Wahl großzügig würzen, z.B. ganz einfach nur mit Salz, Pfeffer und Knoblauch
4. Nun müsst ihr 2 Räucherboxen vorbereiten, die ihr jeweils außen auf eure angezündeten Brenner legt
5. Jetzt wird das Fleisch für 3 Stunden bei 150-180°C auf dem Grill geräuchert, dazu legt ihr es auf die Gitter 2er Ikea Koncis Schalen in den indirekten Bereich des Grills.
  - bei einem 3 Brenner wird es schon sehr eng, da müsst ihr drauf achten, dass ihr es in der Mitte etwas zusammenstaucht und wirklich in die Mitte, in den indirekten Bereich legt
  - bei einem 4 Brenner könnt ihr das Fleisch diagonal in den indirekten Bereich legen
  - Das Brisket wird sich während des Garvorgangs immer weiter zusammenziehen und ihr solltet es gerade drehen, wenn möglich
6. Das Brisket einpacken in 2 Ikea Koncis Schalen ODER besser in Butcher Paper

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Butcher Paper oder Ikea Koncis Schale
- Marinadenhandschuhe
- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Räucherchips
- Räucherbox

### Zutaten: 6-8 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
2,5-3,5kg	Rinderbrust
	Rub eurer Wahl
etwas	Flüssigkeit (z.B. Wasser, Apfersaft, BBQ-Sauce)

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Wenn ihr keine Räucherbox habt, macht es mit Alufolie (siehe Video 4:58)

- JEDE Stunde müssen die Räucherchips gewechselt werden

- 
- Ca. 1 Liter Flüssigkeit in die Ikea Koncis Schale geben, das Rost umgedreht hineinlegen und darauf das Brisket legen. Eine zweite Koncis Schale direkt darüber legen und das Ganze dämpfen lassen
  - Das Brisket stramm in 1-2 Lagen Butcher Papter wickeln und dabei einen Schuss Flüssigkeit (Wasser, Apfelsaft, BBQ Sauce) hinzugeben direkt ans Fleisch
7. Nun das Fleisch erneut ca. 3 Stunden indirekt legen, mit der zu gefalteten Seite des Butcher Papers nach unten. Dabei bleiben die Grilleinstellungen wie zuvor. Außerdem solltet ihr es mit einem Kernthermometer versehen, bestenfalls im Flat und im Point (siehe Video 10:01)
    - Ihr solltet dabei nach der niedrigeren Temperatur gehen und diese sollte 96°C betragen
  8. Nachdem die 96°C erreicht sind, stellt ihr einen der äußeren Brenner aus und schiebt das Brisket auf diesen ausgeschalteten Brenner, damit es ruhen kann. Den eingeschalteten Brenner etwas runterregulieren, damit die Deckeltemperatur unter 100°C fallen kann (optimal 90-95°C)
    - Das Brisket auf 90°C Kerntemperatur runterkühlen lassen
  9. Wenn das Fleisch die Kerntemperatur erreicht hat wird es vom Grill genommen, die Kernthermometer entfernt und in etwas Alufolie eingepackt. Wer eine Styroporbox besitzt packt es anschließend noch dort ein.

- Wer keine Styroporbox besitzt, sollte es in eine „Kühlbox“ legen  
- Je länger das Brisket nachruht, desto zarter wird es