

Beef Brisket mit Bohnen, Speck und Bohnensalat - Rezept von CHAR-BROIL®

Dir ist nach klassisch-amerikanischem Barbecue? Dann probier mit diesem Beef Brisket in einem köstlichem Rub mit rauchig-süßer Note doch mal ein deftiges Grillgericht, das zusammen mit Bohnen und Speck ein rundes Geschmackserlebnis bietet.

Zubereitungszeit: 45 Min. / 10 Std. Marinierzeit / 7 Std. Grillzeit

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Beefbrisket (ca. 2,4 kg)
- Für den Rub:
 - 2 EL heller Muscovadozucker
 - 4 EL schwarzer Pfeffer
 - 4 EL Koriandersaat
 - 4 EL Meersalz
- Für die Injektion:
 - 3/4 Tasse Apfelsaft
 - 1/2 Tasse Wasser
 - 2 EL Worcestershire-Sauce
 - 2 EL Salz
 - 1 EL Zucker
- Für die Bohnen, im Topf auf dem Rost:
 - 4 Scheiben Bacon
 - 2 Zehen Knoblauch
 - 1 Zwiebel
 - 2 Dosen rote Bohnen
 - 1 Dose Cola
 - 1 Dose geschälte Tomaten
 - Meersalz

- schwarzer Pfeffer
 - Für den Bohnensalat:
 - 1 Dose weiße Bohnen
 - 1 Pomelo
 - 1 Bund Dill
 - Meersalz
 - schwarzer Pfeffer
 - natives Olivenöl
-

Zubereitung

Schritt 1

Als erstes wird injiziert, dann gerubbt. Der Hintergrund: Da etwas Injektion beim Injizieren wieder herauslaufen kann, würde der Rub matschen (eine ziemliche Schweinerei), deswegen stets erst injizieren dann rubben. Die Injektion sorgt einerseits für Geschmack, aber vor allem auch für feuchtes saftiges Fleisch.

Schritt 2

Nach dem Injizieren alle Zutaten für den Rub zusammenbringen und mörsern. Dabei nicht zu fein, denn sonst matscht der Rub. Den Rub zärtlich aber bestimmt ins Fleisch massieren und andrücken.

Schritt 3

Das Ganze optimalerweise vakuumieren, alternativ in einer Plastiktüte luftdicht verschließen und mindestens 10 Stunden lang ruhen lassen. Zwischendurch das ganze Paket im Kühlschrank wenden.

Schritt 4

Das Fleisch auspacken und auf den Rost bei vorgeheiztem Grill auf 120°C. Die Räucherspäne dazu und Deckel zu. Bei einer Kerntemperatur von 70°C, nach ca. 5 Stunden, in eine Folie wickeln. Da das Fleisch gern trocken wird, ruhig eine Butterflocke und etwas Flüssigkeit, beispielsweise Rinderbrühe oder auch Cola, mit in die Folie geben. Dann nochmal ca. 2 Stunden auf den Rost, erneut bei geschlossenem Deckel. Das Fleisch ist fertig bei einer Kerntemperatur von ca. 88 – 92°C.

Schritt 5

Den Bacon kleinschneiden und in einem gusseisernen Topf rösten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, ebenfalls kleinschneiden und mitrösten. Mit einem Schluck Cola ablöschen. Dann die geschälten Tomaten dazugeben und köcheln, bis es sich auf die Hälfte reduziert. Anschließend die roten Bohnen dazugeben und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Schritt 6

Für den Salat zunächst die Pomelo schälen und vorsichtig in ihre Segmente, die einzelnen kleinen Fruchtkammern, zerlegen. Die abgewaschenen weißen Bohnen, sowie den in Spitzen gezupften Dill dazugeben. Abschließend mit Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Schritt 7

Nun das Fleisch dünn runterschneiden, auf den roten Bohnen anrichten und mit dem weißen Bohnensalat toppen.

Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®
Professional 2200 S
Gasgrill, 2-Brenner TRU-
INFRARED™ elektrische
Zündung

€ 379,99



CHAR-BROIL®
Performance PRO S3
Gasgrill 3-Brenner TRU-
INFRARED™

€ 499,99



CHAR-BROIL® Griddle
3400 Gasgrill
Gusseisenplatte
elektrische Zündung

€ 489,99



CHAR-BROIL®
Elektrogrill All-S
tragbar inkl. Grill

€ 369,99

Hervorragend