



## Rundvlees



## Brisket

### Ingredienten:

3 kg USA Grain-Fed Brisket

### Voor de rub:

3 el bruine suiker  
3 tl knoflookpoeder  
3 tl mosterdpoeder  
1 tl komijn (gemalen)  
1 el oregano  
1 el zwarte peper (grof gemalen)  
1 el zeezout  
1 tl cayennepeper  
1 tl chinees 5 kruidenpoeder  
Eventueel chilipoeder naar smaak.

### Overige:

3 el olijfolie  
2 dl appelsap  
3 el Worcestershire saus

### Bereidingswijze:

- Verwijder het overvolleg vet van de brisket tot ongeveer 6 mm dik, vervolgens snijd je met een scherp mes een kruis patroon 10x10 mm net door het vet heen.
- Meng alle ingredienten van de rub goed door elkaar..
- Smeer de brisket goed in met olijfolie, vervolgens de rub goed aanbrengen. Laat 6-8 uur afgedekt in de koelkast staan.
- Laat het vlees weer op kamertemperatuur komen.
- Start de pelletBBQ op, 85°C is een goede temperatuur
- Plaats het Vlees in de BBQ en laat het 5 uur met de vetkant naar boven garen. Na 3 uur spritzen met een mengsel van appelsap en worcestershire saus. Na 5 uur het vlees omdraaien voor 2 uur en weer spritzen. Vervolgens weer draaien, om de 1½ uur spritzen en doorgaan tot kerntemperatuur 75°C is.
- Neem het vlees van de BBQ en pak het in de aluminiumfolie, samen met het restant van het appelsapmengsel, vouw het pakket goed dicht. Verhoog de temperatuur van de BBQ naar 130°C
- Vlees terug in de BBQ plaatsen en laten garen tot een kerntemperatuur van 92°C
- Vlees van de BBQ nemen en 1½ uur laten rusten in een Koelbox.
- Voorzichtig uitpakken en de sappen opvangen. Snijd het vlees op plakjes van circa 3 tot 4 mm dik haaks op de draad van het vlees.