Benz
METZGEREI – FEINKOST

Rinderbrust

Special Cut: Beef Brisket

„smoked“ mit Coleslaw

Rinderbrust/Beef Brisket	**Coleslaw**
Das Fleisch komplett mit dem hergestellten Rub einmassieren. Dann ca. 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend für 3.5 Stunden im Smoker bei ca. 120°C garen. Das Fleisch mehrfach wenden und gerne auch mit Apfelsaft überglänzen. Weitere 3.5 Stunden smoken lassen. Anschließend herausnehmen und in Scheiben schneiden. Mit dem Coleslaw servieren.	½ Kopf Weißkraut o. Blaukraut 1 Karotte 1 kleine Zwiebel 200g Mayonaisse 80g Schlagsahne 2 EL Salatessig 1 EL Zitronensaft 4 EL Zucker Salz Schwarzer Pfeffer Den Kohl hobeln. Karotte raspeln und Zwiebeln fein schneiden. Alles mit Salz und Zucker mischen und ordentlich durchkneten. Alle weiteren Zutaten hinzugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Rub/Trockenwürzung

¼ Tasse Knoblauchpulver
¼ Tasse Chili Pulver
2 EL Senfpulver
¼ Tasse Zwiebelpulver
½ Tasse Cayennepfeffer
¼ Tasse Kreuzkümmel gemahlen
¼ Tasse brauner Zucker
1 EL Pfeffer
¼ Tasse Salz