

Pastrami van de BBQ

👤 8 personen ⌚ 7 Dagen

Ingredienten & benodigdheden

- 2 KG Brisket
- 3 Liter water
- 225 gr. Zout
- 12 gr. Nitrietzout
- 160 gr. Bruine suiker
- 7 gr. Korianderzaad
- 13 gr. Mosterzaad
- 8 gr. Chilivlokken
- 4 Laurierblaadjes
- 8 Jeneverbessen
- 4 Tenen knoflook
- 2 Takjes rozemarijn
- 2 el. Bruine suiker
- 1.5 el. Kolenboertje pepermix
- 1.5 el. Gemalen koriander
- 1.5 el. Paprikapoeder
- 1.5 el. Knoflookpoeder
- 1.5 el. Uienpoeder
- 2 el. Gemalen mosterdzaad
- Grote bak om in te pekelen
- Rookchunks
- Butcherpaper
- Grote schaal met rekje



Bereiding

1. Dag 1: Snijd het overtollige vet weg en zorg dat er geen gekke uitstekende stukjes vlees zijn.
2. Meng alle ingrediënten voor de pekel in een grote bak en meng het goed door tot dat het zout volledig is opgenomen.
3. Leg de brisket in het pekelbad en laat gedurende 6 dagen pekelen. Draai het vlees na de 3e dag om.
4. Dag 6: Haal het vlees uit het pekelbad en spel het goed af met koud stromend water. De pekel hoeft je niet te bewaren.
5. Dep de brisket dan goed droog en leg hem op een schaal of bord en laat voor één nacht onafgedekt drogen in de koeling.
6. Dag 7: Haal de brisket uit de koeling en dep het laatste vocht eraf.
7. Maak de rub en pak de brisket hier aan alle kanten mee in.
8. Steek de BBQ aan op 110-120 graden, met 4 tot 6 rookchunks, volledig indirect.
9. Laat de brisket gedurende 5 á 6 uur roken, tot een kerntemperatuur van 65 tot 70 graden is bereikt.
10. Leg de brisket dan in een schaal met een rekje, zodat de brisket de bodem van de schaal niet raakt.
11. Giet kokend water in de schaal, maar zorg dat het vlees niet in contact komt met het water.
12. Dek de schaal af met aluminiumfolie, maar let op dat de folie niet strak tegen de brisket aan zit. Hierdoor verlies je de mooie korst die je tijdens het roken hebt opgebouwd.
13. Verhoog de BBQ temperatuur naar 160 graden en zet de schaal in de BBQ, volledig indirect.
14. Laat de brisket stomen tot een kerntemperatuur van 92 - 94 graden.
15. Haal de folie er vanaf, pas op, er zit enorm veel hitte in de schaal!
16. Pak de pastrami in met butcherpaper en laat het voor 30 minuten rusten.
17. Haal de pastrami uit de butcherpaper en snijd het in dunne plakken.
18. Heerlijk om warm te eten als maaltijd, maar ook fantastisch op een broodje met mosterd en augurk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl