

Boeuf Bourguignon van brisket op de BBQ

👤 8-10 personen ⌚ 5 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2 kg. brisket
- 200 gr spek reepjes
- 1 kg. krieltjes
- 1 liter goede wijn (bij voorkeur uit de Bourgogne streek)
- 350 ml. runder bouillon of fond
- 4 tenen knoflook
- 2 grote uien
- 3 winterpenen
- 2 stengels selderij
- 500 gr. kastanje champignons
- 2 el. bloem
- 3 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- The Rub Club Beehave rub
- Peterselie voor garnering
- Dutch Oven FT.9



Bereiding

1. Begin met de brisket, snijd deze in gelijkmatige blokken/repn van 4 á 5 cm. Als er teveel vet aan zit, kun je dit weghalen.
2. Bestrooi de stukken vlees royaal met de Beehave rub. Deze heeft mooie tonen van zoete paprika. Je kunt het ook wat simpeler houden door zout en paprikapoeder te gebruiken.
3. Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 180 graden met directe hitte.
4. Grill de brisket om rondom een mooie goudbruine kleur aan te brengen. Het gaat hier nog niet om het garen van het vlees.
5. Snijd ondertussen van de uien in halve ringen en de knoflook fijn.
6. Snijd de wortel en selderij in dunne plakjes en de champignons in kwarten.
7. Zodra de brisket gekleurd is haal je ze van het vuur en zet je de Dutch Oven boven het directe vuur.
8. Bak de spekjes in het eigen vet knapperig en goudbruin.
9. Wanneer de spekjes bijna klaar zijn voeg je de knoflook en ui toe aan de pan.
10. Zodra deze glazig gebakken zijn en de aroma's vrijkomen voeg je de rest van de groenten toe.
11. Bak dit even aan en voeg dan 2 el bloem toe voor extra binding. Roer goed door.
12. Voeg de wijn en bouillon toe en meng alles goed door elkaar.
13. Haal de pan van het vuur en maak de BBQ nu volledig indirect op 160 graden.
14. Zet de pan terug in de BBQ en voeg de takjes tijm en rozemarijn toe.
15. Doe dan het vlees in de pan en sluit af met het deksel.
16. Laat de stoof nu afgedekt rustig sudderen voor ongeveer 2.5 uur, tot dat het vlees mooi zacht is geworden.
17. Let op; check ieder kwartier even of er nog genoeg vocht in de pan zit, wanneer het te ver indikt is er een kans dat het gaat aanbakken. Voeg dan wat extra water toe indien nodig.
18. Voeg na 2.5 uur de krieltjes toe aan de pan en laat deze een klein half uurtje meekoken.
19. Zodra de aardappels gaar zijn haal je de pan van het vuur.
20. Serveer de Boeuf Bourguignon in een kom en maak af met wat verse peterselie. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl