

Low & Slow brisket van de kamado BBQ

👤 10 personen

🕒 14 uur



Grillmaster

Ingredienten & benodigdheden

- Brisket (whole packer of uitgesneden)
- Kolenboertje pepermix
- Onbewerkt zeezout
- Knoflookpoeder
- Optioneel: Runderfond voor injectie
- Voor de spray;
- Whisky
- Water
- Worcestershiresaus

Benodigdheden

- Uitbeenmes
- Butcherpaper
- Rookhout (Wij kiezen voor Whisky)
- Thermometer
- Lekbak
- Koelbox
- Sprayfles
- Injectiespuit (optioneel)

- Begin met het trimmen van de brisket, optioneel kan je dit ook door je slager laten doen, maar voor maximale controle over het eindresultaat adviseren wij om het zelf te doen.
- Gooi het getrimde vet niet weg! Wij noemen het ook wel vloeibaar goud! Later in het proces smelten we het vet en gebruiken we het bij de garing van de brisket.
- Als je er voor kiest om de brisket te injecteren is dit het moment. Een goede optie is runderfond, maar je kunt dit zo gek maken als je wilt; whisky, cola, gesmolten vet, the sky is the limit! Wij kiezen er echter voor om hem zo puur mogelijk te houden, daarom injecteren wij de brisket niet.
- Om de rub te maken meng je de pepermix, het zeezout en knoflookpoeder goed door elkaar. Met de verhoudingen kan je spelen, maar wij hanteren 1 deel zout op 1 deel pepermix en 1/2 deel knoflookpoeder.
- Wrijf de brisket rondom goed in met de rub, het is een groot stuk vlees dus wees niet bang om veel te gebruiken.
- Steek de BBQ aan en voeg hier en daar wat blokjes rookhout toe.
- Maak de BBQ volledig indirect en voeg de lekbak toe.
- Leg dan de brisket met de vetkap naar boven op het rooster en voeg een probe thermometer toe in het dikste gedeelte van de brisket.
- Laat hem gedurende 4 uur roken op een temperatuur van 100 tot maximaal 110 graden.
- Wanneer de brisket de 70 graden heeft bereikt komt hij in de zogeheten "Stall" terecht. Je zult merken dat tijdens de stall de temperatuur van de brisket niet tot nauwelijks zal stijgen. Dit komt omdat tijdens dit proces het collageen in de brisket wordt omgezet naar gelatine, wat ervoor zorgt dat de brisket sappig en mals wordt. Dit kan zomaar enkele uren duren.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

- Om de brisket vochtig te houden gaan we hem insprayen. Meng hiervoor 2 delen water op 1 deel whisky en 3 á 4 eetlepels worchestershiresaus. Maar ook hier kan je het zo gek maken als je zelf wilt! Cola of runderbouillon werken bijvoorbeeld ook erg goed!
- Wanneer de brisket aan de buitenkant droog lijkt te worden, spray je hem in.
- Wanneer de brisket uit de Stall-fase komt, en dus de temperatuur weer omhoog gaat, haal je de brisket van de BBQ af en pak je hem in met butcherpaper.
- Leg twee vellen butcherpaper overlappend over elkaar, of snijd een groot stuk af indien je butcherpaper op een rol hebt.
- Spray het papier in met je vochtmengsel. Dit doen we om te voorkomen dat het papier straks aan de korst van je brisket blijft plakken.
- Voor een dikke smaak booster gaan we het getrimde vet van de brisket smelten in een pannetje en gieten we dit over het papier. Dit doen we om te voorkomen dat de brisket droog wordt. Als alternatief kan je ook olie gebruiken.
- Leg vervolgens de brisket in het midden van het papier en giet ook wat vet over de brisket.
- Pak hem dan goed in. Let goed op hoe je hem inpakt; de vetkap moet zometeen weer aan de bovenkant. Doe je dit niet, dan loop je het risico dat het vet uit het papier zal lopen en de brisket uitdroogt.
- Leg de brisket terug op de BBQ en laat doorgaren tot hij een kerntemperatuur van 95 graden heeft bereikt.
- Wanneer de 95 graden bereikt is haal je de brisket van de BBQ en laat je hem terugkoelen tot 85 graden. Waarom? Wanneer je de brisket direct van de BBQ in de koelbox zou doen, zal hij te ver doorgaren en kurkdroog worden.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

- Neem een grote koelbox of tempex box en leg één of twee theedoeken onderin. Leg daarop de brisket en leg vervolgens nog een theedoek over de brisket heen. Je laat hem uiteraard nog in de butcherpaper zitten! De theedoeken dienen als extra laag isolatie.
- Laat de brisket voor minimaal 1.5 tot 2 uur rusten zodat de sappen terug kunnen stromen door de spierdelen. Hoe langer je hem laat rusten hoe beter.
- Haal de brisket uit het papier, zorg dat je die heerlijke sappen die erin liggen niet kwijtraakt.
- Snijd dan de brisket in mooie dunne plakken en geniet! Heerlijk op een witte boterham met een augurk en wat coleslaw en BBQ saus.
- Brisket van topkwaliteit bestel je eenvoudig in onze webshop. Wil je liever een whole-packer (hele brisket)? Geen probleem! Neem even contact met ons op en wij regelen het voor je!
- Tip: Bij zo'n groot stuk houd je vaak wel wat over, probeer dan eens ons recept voor left-over brisket burnt ends!

