

Low & Slow Pork Brisket met gegrilde ananas

👤 8 personen

🕒 5 uur



Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- 2 kg procureur

- Olie

Brisket dry rub

- 2 el Kolenboertje pepermix

- 2 el onbewerkt zeezout

- 1 el knoflookpoeder

- 1 el gerookte paprikapoeder

- 1 tl uienpoeder

- 1 tl cayennepeper

Chipotle ananas glaze

- 3 el verse ananassap

- 1 el honing

- 1 el chipotle adobosaus

(verkrijgbaar in de supermarkt in het Mexicaanse schap)

Spray

- 150 ml ananassap

- 50 ml appalazijn

- 2 á 3 el Worcestershiresaus

Gegrilde ananas

- 1 hele ananas

- Funky Ouma Cinnamon Sugar

- Cayenne peper

Benodigdheden

- Gietijzeren sauspannetje

- Butcher paper

- Rookchunks appel of kersenhout

- Kernthermometer

- Spray flesje

1. Meng de ingrediënten voor de dry rub in een kommetje.
2. Bespenkel de procureur met een klein beetje olie zodat de rub blijft plakken, en bestrooi de dry rub gelijkmatig over de procureur.
3. Laat de rub een half uurtje intrekken, en steek ondertussen vast de BBQ aan.
4. Breng de BBQ naar een temperatuur van 110 - 120 graden en voeg 2 á 3 grote rookchunks toe.
5. Maak de BBQ volledig indirect en laat de Pork Brisket langzaam roken en garen tot een kerntemperatuur van 70 - 72 graden. Dit zal zo'n 3 uur duren.
6. Zodra er een mooie korst (ookwel de 'bark' genoemd) ontstaat, begin je met het voorzichtig insprayen van de pork brisket. Doe dit niet overmatig, maar zorg ervoor dat de bark net vochtig genoeg blijft zodat hij niet uitdroogt.
7. Wanneer de pork brisket een kerntemperatuur van 70 - 72 graden heeft bereikt, haal je ze van de BBQ en leg je ze in een vel butcher paper.
8. Vouw de butcher paper goed dicht tot een strak pakketje en leg deze terug op de BBQ.
9. Gaar de pork brisket langzaam door tot een kern van 92-93 graden.
10. Haal het pakket dan van de BBQ en laat het rusten. Maak het pakketje aan de bovenkant open zodat het vlees niet te ver doorgaart.
11. Maak ondertussen de BBQ half direct, en doe de ingrediënten voor de glaze samen in een sauspannetje en laat dit boven het vuur voor de helft inkoken.
12. Snijd de ananas in plakken en bestrooi ze aan beide kanten met een laagje kaneelsuiker en een vleugje cayennepeper.
13. Grill de ananas boven het vuur tot dat ze zacht zijn en de suikers voor een mooi gekarameliseerd laagje zorgen.
14. Snijd de pork brisket in plakken en giet de glaze eroverheen. Serveer met de gegrilde ananasschijven.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl