



Pulled Beef Burger - low and slow



Die Zutaten:

- ca. 3 kg Rindernacken von der Färs
- 400 ml Rinderfond
- 200 ml Bier
- 30 g Rub (für Rindfleisch)
- 1 EL Salz
- 1EL Zucker
- 1EL Paprikapulver
- Burgerbuns
- etwas Salat
- Gewürzgurken
- BBQ Soße

Die Zubereitung:

1. Rinderfond, Bier, Salz, Zucker und Paprika werden zu einer Injektion vermischt. Mit Hilfe einer Marinierspritze wird diese jetzt im Abstand von ca. 2-3 cm in Fleisch gespritzt. Anschließend wird der Rindernacken von allen Seiten mit dem Rub bestreut, dann in Frischhaltefolie eingepackt und, am besten über Nacht, in den Kühlschrank gelegt.
2. Am nächsten Tag den Smoker auf 120°C vorheizen und dann das Fleisch in einer Schale darauf platzieren. Mit Hilfe von zwei Kerntemperaturfühlern wird die Smoker- und die Kerntemperatur überwacht.
3. Nach gut 12 Stunden hat das Pulled Beef eine Kerntemperatur von 90°C und ist damit fertig. Geprüft wird das mit Hilfe eines spitzen Gegenstandes. Beim Einstechen in das Fleisch sollte kaum Widerstand spürbar sein. Dann zuerst in Backpapier und dann in Alufolie eingeschlagen und in einer Thermobox noch ca. 2 Stunden ruhen lassen.
4. jetzt wird gepulled und anschließend direkt der Burger gebaut. Die Buns habe ich kurz zuvor mit den Schnittflächen angegrillt. Auf die untere Hälfte des Buns kommt etwas BBQ Soße. Dann folgen ein paar Salatblätter und eine ordentliche Portion Pulled Beef. Darüber folgt noch eine Schuss BBQ Soße und Gewürzgurkenscheiben. Obere Hälfte des Bund noch drauf dann ist der Pulled Beef Burger komplett.

Guten Appetit!