

LEKKER, RUNDER  
BRISKET OP DE BARBECUE...



## RUNDER BRISKET



### Brisket

Brisket is een stuk van de borst van het rund. De Brisket kenmerkt zich door de flinke vetlaag. Door dit rundvlees langdurig op de BBQ te garen zal het vet zich door het vlees heen smelten. Hierdoor wordt het vlees sappiger.

### Bereidingswijze

- Leg het vlees met de vetkant naar boven en haal deze vetlaag deels weg tot gewenste hoeveelheid.
- Marineer het vlees naar smaak en laat dit enige tijd intrekken
- Steek de BBQ aan en zorg voor een temperatuur van ongeveer 100 graden
- Vlees met de vetlaag naar boven op de BBQ leggen en gaar dit tot een kerntemperatuur van 73 graden
- Vlees in aluminiumfolie wikkelen en op de BBQ door laten garen tot een kerntemperatuur van 91 graden.
- Verwijder het folie en wikkel het vlees in nieuw aluminiumfolie en laat het ingepakte vlees rusten voor ongeveer 1 uur.
- Serveer de brisket en snij het vlees in dunne repen aan tafel.

Tip: Voeg tijdens het garen rooksnippers toe aan. Het vlees krijgt hierdoor ook nog een mooie rooking.

VRAAG NAAR AL ONZE GROOTVLEES-  
RECEPTEN VOOR DE BARBECUE

