

Pulled Beef

Rinderbrust low & slow smoked

Menge:	1 Portion / ca. 200g Fleisch pro Burger
Kapazität im HELIA24:	ca. 7 kg für ca. 35 Portionen
Kapazität im HELIA48:	ca. 14 kg für ca. 70 Portionen
Kapazität im HELIA Gastronorm:	ca. 18 kg für ca. 90 Portionen
Vorbereitungszeit:	ca. 15 Minuten + 24 Std. Kühlung
Gesamtzeit:	ca. 10 bis 12 Stunden je nach Dicke

Zutaten	Nacken-, Hals- oder Bruststück vom Rind
	Apfelsaft
	Gewürz (Mischung Ihrer Wahl)
	Rub
	Senf (Sorte Ihrer Wahl)
	Räuchermehl Buche, Kirsche oder Apfel



Je nach Größe das Fleischstück in 4 Teile teilen. Fleisch mit einer Mischung aus Apfelsaft (ca. 300 ml) und Gewürzmischung Ihrer Wahl, mit einer Injektionsnadel, spritzen.

Danach das Fleisch mit Senf und Gewürzmischung einreiben (rubben) und in Frischhaltefolie verpackt bis zu 24 Stunden in der Kühlung lassen.

Fleisch aus der Frischhaltefolie nehmen, in den Bräter legen und mit ca. 6 EL Räuchermehl auf dem Räucherpfännchen, in den 110 °C vorgeheizten HELIA SMOKER einschieben und den Räuchervorgang (Zeitschaltuhr auf 15 Minuten) einleiten. Man kann den Räuchervorgang auch zum Ende hin nochmals einleiten.

Nach ca. 10-12 Stunden und einer Kerntemperatur von 90 – 95 Grad ist das Fleisch fertig zum Pullen (auseinanderzupfen). Anrichten nach Belieben z.B. auf frischem Baguette, als Burger oder in einem Wrap.

Das gleiche Verfahren geht auch mit Beef Ribs

Präzisions-Kerntemperaturmessgerät und Bräter finden Sie auf unserer Homepage www.heliasmoker.de

Guten Appetit !

HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0)2736-2982660
Telefax: +49 (0)2736-2982662
Mobil: +49 (0)175-2477838
E-Mail: office@heliasmoker.de
Internet: www.heliasmoker.de

