

Rezept-Vorschlag

Homemade Pastrami NY Style

Sie benötigen für 1 kg Pastrami: 1kg Rinderbrust

Für die Lake (Brin): 1500 ml kaltes Wasser & 1 Beutel „Pastrami Brine NY Style“

Nach dem Pökeln: 1 Beutel „Pastrami Rub NY Style“

Die Herstellung:

Den Beutel „NY Pastami Brine“ in das kalte Wasser geben und solange rühren bis Salz und Zucker gelöst sind.

- Das vom groben Fett befreite Kilo Rinderbrust in einen Behälter geben.
- Dieser muss so groß sein, das dass komplette Fleisch bedeckt ist.
- Abdecken und in den Kühlschrank stellen.
- Einmal am Tag das Fleisch im Behälter umdrehen.

Dauer je nach Dicke. Als Faustregel gilt je 1 cm dicke = 24h pökeln plus 24-48h zusätzlich zur Sicherheit. Also braucht ein 7 cm dickes Stück Brust ca. 8-9 Tage um komplett durch zu pökeln. Man kann diesen Vorgang durch Injektion der Pökellake beschleunigen, wir empfehlen dieses jedoch nicht.

Wenn die Brust durch gepökelt ist, diese aus der Lake nehmen.
Kurz abspülen (NICHT WÄSSERN) und abtrocknen, mit z.B. Küchenpapier.

Fleisch mit dem Rub einreiben und bei ca. 110 °C bis zur Kerntemperatur von 68-70 °C heiss räuchern.