

BRISKET BURNT ENDS

Smokey, sticky en heerlijk mals

Boterzachte blokjes brisket met een donkere bark en kleverige BBQ-finish. FABS Steak Spices Brisket zorgt voor een hartige, peperige kruiding, terwijl Holy Hickory de burnt ends hun zoet-rokerige lak geeft.

INGREDIËNTEN

4 TOT 6 PERS.

- 1,5 kg brisket
- 3 à 4 el FABS Steak Spices Brisket
- 4 el FABS Holy Hickory
- 50 g boter
- 2 el bruine suiker
- Butcher paper of aluminiumfolie

BEREIDING

1. Dep de brisket droog en kruid royaal met Steak Spices Brisket.
2. Verwarm de BBQ tot 120°C en gaar indirect tot een donkere bark ontstaat en de kern ca. 70 à 75°C bereikt.
3. Verpak het vlees in butcher paper of aluminiumfolie en gaar verder tot ca. 92 à 94°C. Het vlees is klaar wanneer je thermometer er bijna zonder weerstand doorheen glijdt.
4. Laat ca. 30 minuten rusten en snijd in blokjes van 3 à 4 cm.
5. Doe de blokjes in een BBQ-schaal met Holy Hickory, boter en bruine suiker. Meng goed.
6. Gaar onafgedekt nog 30 à 45 minuten op 150°C tot de saus kleverig is en mooi karamelliseert.

SAMENGEVAT

1. Opstelling: indirect
2. Temperatuur: 120°C, daarna 150°C
3. Bereidingstijd: ca. 6 tot 8 uur + 30 à 45 min. afwerken
4. Kerntemperatuur: ca. 92 à 94°C
5. Rusttijd: ca. 30 minuten



FABS TIP

Gebruik bij voorkeur de point van de brisket. Die bevat meer intramusculair vet en blijft daardoor extra sappig. Burnt ends horen donker en gekaramelliseerd te zijn, niet verbrand.

