

Bitburgers Brisket mit gegrilltem Hopfenkohl

Rezept für 4 - 6 Portionen

Vorbereitungszeit: 20 Min. + 30 Min. marinieren

Grillzeit: 9 - 10 Std.

Gesamtzeit: 11,5 Std.

Für den Rub:

1 EL schwarze Pfefferkörner

2 EL grobes Meersalz

3 EL brauner Rohrzucker

2 EL Korianderkörner

2 EL Fenchelsamen

1 Kardamom Kapsel

1 TL Cayennepfeffer

2 kg durchwachsene Rinderbrust

Für den Hopfenkohl:

1 Blumenkohl

100 ml Bitburger Triple Hop'd Lager

50 ml Olivenöl

Salz aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle

1 Handvoll geriebenen Cheddar

Zubehör:

Grill-/Kochgeschirr

3 - 4 Handvoll gewässerte Holzchips (alternativ Chunks)

Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 105° C - 125° C) für indirekte niedrige-mittlere Hitze vorbereiten.
2. Für den Rub die trockenen Gewürze in den Mörser geben und grob zermahlen.
3. Die Rinderbrust mit dem Rub einreiben und abgedeckt bei Zimmertemperatur min. 30 Minuten marinieren (am besten über Nacht im Kühlschrank).
4. Die Rinderbrust nun bei indirekter Hitze, geschlossenem Deckel ca. 4,5 - 5 Std. Stunden grillen. Dabei die Chips nach und nach auf der Glut verteilen und das Brisket räuchern.
5. Nach der 1. Grillzeit die Rinderbrust zuerst in Backpapier & Alufolie einschlagen und verschlossen weiter 4 - 4,5 Std. bis zu einer Kerntemperatur zwischen 92° C - 95° C fertig grillen

6. Den Blumenkohl putzen, auf Backpapier setzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach auf ein Stück Alufolie setzen, leicht einschlagen und mit Bier sowie Öl benetzen. Zu einem Päckchen verschließen und mit geschlossenem Deckel ca. 1 Std. grillen. 10 Minuten vor Grillzeitende das Päckchen öffnen, mit Käse bestreuen und fertig grillen.