

Pastrami aus Rinder-Brust

Für ca. 10 Portionen

2 kg Rinderbrust (Tafelspitz)

Für die 1. Pökellung:

80 g Pökelsalz	100 g Zucker	2 EL schwarze Pfefferkörner
2 EL Senfkörner	2 EL Koriander-Samen	2 EL rote Chiliflocken
2 EL Pimentkörner	1 E Muskatblüte	2 Zimtstangen
2 Lorbeerblätter	2 EL ganze Nelken	1 EL gemahlener Ingwer
1 EL Knoblauchpulver		

Für die 2. Pökellung:

4 EL schwarzer Pfeffer	1 EL roter Kampot Pfeffer	2 EL Koriander-Samen
1 EL Thymian	1 TL Knoblauchpulver	1/2 TL Ingwer

Die Rinderbrust parieren und von überschüssigem Fett befreien; dabei dicke Fettschichten entfernen. Die Zutaten für die 1. Pökellung grob zerstoßen, mischen und auf die Rinderbrust allseitig auftragen, andrücken. Danach das Fleisch in einen Plastebeutel legen, Luft herausdrücken und mindestens 14 Tage im Kühlschrank ruhen lassen; dabei die Rinderbrust täglich wenden.

Die Gewürze abwaschen und die Brust zweimal je ca. 30 min. wässern.

Für die 2. Pökellung Pfeffer, Koriander grob zerstossen und mit den restlichen Gewürzen vermischen. Die Mischung sollte eine grobe Struktur haben; beidseitig auf die Rinderbrust auftragen und andrücken.

Die Rinderbrust bei 70-80°C räuchern bis zu einer Kerntemperatur von ca. 68°C.

Nach dem Erkalten das Pastrami im Plastebeutel für 1 - 2 Wochen im Kühlschrank ruhen lassen; zum Essen in sehr dünne Scheiben schneiden.

NN am 13. April 2016