

Brisket op de Big Green Egg

Wat heb je nodig?

1 brisket van 4,5 kg.
aluminiumfolie of butcherpaper
blokken (whiskey)rookhout
injectie/marinaspuit
mosterd
olijfolie

Voor de marinade (brine):

75 ml. runderbouillon (gezeefd)
65 ml. sojasaus
75 ml. cola
eventueel beetje rundvleesjus-poeder (zakje)

Voor de rub:

4 á 4 el. versgemalen zwarte peper
2 el. knoflookpoeder
2 el. uienpoeder
2 el. selderiezout

Wat moet je doen?

1. Snijd overtollig vet van de brisket en verwijder harde stukken vet en zenen
2. Roer de ingrediënten voor de marinade door elkaar en injecteer hiermee het vlees
3. Roer de ingrediënten voor de rub door elkaar
4. Besmeer de brisket rondom met mosterd en bestrooi met de rub
5. Steek de BGE aan met 3 aanmaakblokjes en stop 5 blokjes rookhout tussen het houtskool
6. Laat het deksel 11 minuten openstaan en plaats de convegtor (leg hier eventueel een vetopvangschaaltje bovenop)
7. Leg het RVS rooster erop, met daarop de brisket, met vleeskant naar beneden
8. Sluit het deksel van je BGE en laat de bbqtemperatuur oplopen tot 109 graden. Probeer deze temperatuur de komende uren vast te houden
9. Zorg dat je de brisket sowieso de eerste 4 uur rook meegeeft (voeg dus, indien nodig, rookhout toe)
10. Na een aantal uren zal, bij een kerntemperatuur van ca. 71-77 graden, er een 'stall' ontstaan: in deze periode blijft de kerntemperatuur 'hangen' en dit kan enkele uren duren. Zodra de kerntemperatuur weer op gaat lopen haal je het vlees van de bbq
11. Bestrijk het met wat olijfolie en verpak de brisket in natgemaakt butcherpaper (of aluminiumfolie)
12. Leg het, met de vleeskant weer naar beneden, terug op de bbq
13. Verhoog de bbq-temperatuur nu naar ca. 114 graden en laat verder garen
14. De brisket mag bij een kerntemperatuur van 95 graden van de bbq
15. Pak het vlees in (thee)doeken en laat minimaal 1 á 2 uur (liefst langer) rusten in bv. een koelbox

16. Snijd de brisket in plakken en let hierbij goed op de 'draad' van het vlees: deze 'loopt' bij een brisket niet overal hetzelfde: draai het vlees dus indien nodig, om tegen de draad in te kunnen blijven snijden
17. Serveer het vlees meteen!

TIP:

- Voor de volgende dag kun je de plakken brisket zachtjes verwarmen in wat jus of saus
- Pluk het vlees en maak er bitterballen of kroketten van
- Of eet de restjes, zoals Ralphs pa altijd doet, op brood met blokjes augurk en Maggi erover

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok