Pulled Beef

Beef Brisket ist der englische Ausdruck für eine in der Regel im Barbecue-Smoker bei Niedrigtemperatur im heißen Rauch gegarte Rinderbrust (in meinem Fall falsches Filet). Zusammen mit Spareribs und Pulled Pork bildet das Beef Brisket die **Holy Trinity** („Heilige Dreifaltigkeit“) des Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild.
In diesem Rezept beschreibe ich die Zubereitung in einem ***Dutch Oven***.

Zubereitungzeit:

Zutaten:

Zubereitung:

Tip:

Historie:

Eintopf
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/eintopf:pulled_beef?rev=1517155361

Last update: **25.03.2022 18:16**