Pastrami Gewürze

... für das Pastrami benötigen wir zwei Gewürzmischungen.
Was ist Pastrami? Hierbei handelt es sich um Rindfleisch, welches zuerst mit einer Mischung aus Salz und anderen Gewürzen über mehrere Tage gepökelt wird. Anschließend reibst du es mit einer Gewürzmischung, dem sogenannten Rub, ein und garst. Pastrami wird meist geräuchert. Du kannst es jedoch auch, wie in unserem Fall bei niedrigen Temperaturen im Wasserbad garen.

Zutaten: für 2000 gr. Rindfleisch
... für das trocken-Pökeln
2 EL Pfefferkörner
3 TL Koriandersamen
4 Knoblauchzehen
10 g Ingwer
80 g Nitritpökelsalz
100 g Rohrzucker

... für den Rub
3 EL Pfefferkörner
2 TL Kreuzkümmel
3 TL Koriandersamen
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
½ TL Paprikapulver, geräuchert

Zubereitung:

Tip:

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:pastrami?rev=1724767642

Last update: **27.08.2024 16:07**