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
½ TL Knoblauchpulver
etwas Ingwerpulver

Zubereitung:
Info: Die ideale Kerntemperatur der Rinderbrust liegt bei 68-70 °C. Durch den Sous-vide Garer erreicht das Fleisch langsam diese Temperatur und bleibt so schön saftig. Alternativ kannst du das Fleisch bei ca. 120 °C im Backofen oder auf dem Grill garen.
Rinderbrust abtupfen und von Sehnen befreien.

für das Pökeln
Pfeffer, Koriander in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Anschließend auskühlen lassen. Knoblauch und Ingwer schälen, klein schneiden und in einen Mörser geben. Den gerösteten Pfeffer und Koriandersamen dazu geben. Nun alles fein mörsern. Pökelsalz und Rohrzucker dazu geben und vermengen.
Das Pökeln geschied nun im Vakuumbeutel für ca. 7 - 12 Tage (je nach dicke des Fleisch)

für den Rub: Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriandersamen in eine Pfanne geben. Anschließend bei mittlerer Temperatur für ca. 5 Minuten rösten und auskühlen lassen.
Die gerösteten Gewürze nun in einem Mörser leicht mörsern. Sie dürfen aber nicht zu fein werden. Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Knoblauchpulver und Ingwerpulver dazu geben und alles vermischen.
Die gepökelte und gewässerte Rinderbrust nun damit einreiben und nochmals vakuumieren.

Tip: für das besondere Raucharoma sollte ein gutes gerächertes Paprikapulver benutzt werden

Den Sous-vide Garer auf 68°C vorheizen. Dann das Fleisch ins Wasserbad geben und für 7-8 Stunden garen. Auch zu beachten Garzeit nach dieser Tabelle

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=1724769059

Last update: **27.08.2024 16:30**