

Ihr braucht:

2kg Rinderbrust ohne Fett (oder Tafelspitz) - möglichst gutes Fleisch kaufen

Das vom Fett befreite Fleisch gut abtrocknen und dann mit folgender Gewürzmischung 4 Tage im Kühlschrank im Vakuumbbeutel pökeln:

(Pökelmischung für 2kg Fleisch):

80g Pökelsalz (40g / kg Fleisch, entsprechend genau ausrechnen)

100g Zucker

40g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Koriandersaat, gemahlen

2 EL Knoblauchpulver

1 TL Ingwer



Den Beutel im Kühlschrank jeden Tag wenden.

Nach den 4 Tagen das Fleisch auspacken, abwaschen und 1 Stunde wässern, dabei 1x das Wasser wechseln. Danach abtrocknen.

Nun würzen mit:

4 EL schwarzer Pfeffer

1 EL roter Pfeffer

3 EL Koriandersaat

1 TL Knoblauchpulver

½ TL Ingwer

Jetzt das gewürzte Fleischstück auf den Smoker zum Räuchern geben, bis zu einer Kerntemperatur von 68°C. Ruhig Zeit lassen und den Smoker nicht zu heiß einstellen.

Jetzt der schwere Teil:

Das Fleisch abkühlen lassen und nochmals unter Vakuum für 4 Tage in die Kühlung. Fertig!

Nach dieser harten Wartezeit das fertige Pastrami hauchdünn aufschneiden und als Sandwich genießen!

Guten Appetit!

PS: Auf meinem YouTube Kanal gibt es die Anleitung auch als Video.