

Pastrami selber machen mit dem Pastrami Set

Pastrami Sandwich.

Was gibt es besseres? Fast nichts.

Doch.

Pastrami Sandwich mit selbstgemachtem Pastrami.

Und das ist überhaupt nicht schwer.

Für mein erstes Pastrami habe ich das Pastrami Set von Royal Spice ausprobiert.

Es handelt sich dabei um 3 Beutel.

1 Spritzlake

1 Pökel-Rub

1 Finish-Rub

Die fertigen Mischungen reichen für ca. 4kg Fleisch.

Pastrami wird normalerweise aus Rinderbrust gemacht. Ich habe mich aber dafür entschieden, meinen Erstversuch aus Tafelspitz zu machen.



Als allererstes stellen wir die Spritzlake her.

Dafür werden pro Kilogramm Fleisch 50g Spritzlake in 150ml Wasser aufgelöst und dann aufgekocht.

Die hergestellte Spritzlake muss jetzt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen.



Am nächsten Tag geht es damit weiter, den Tafelspitz zu parieren und die Spritzlake mit Hilfe einer Marinadenspritze in das Fleisch einzubringen.





Kommen wir schon zu Beutel Nummer 2, den Pökel-Rub.
Hiervon benötigen wir 25g pro Kilogramm Fleisch.
Mit dem Rub wird der Tafelspitz von allen Seiten gut
eingerieben und evakuiert.

Anschließend kommt der Tafelspitz für 6 Tage in den
Kühlschrank.

Nicht vergessen: Einmal am Tag wenden.



Proved by Champions.

25g pro kg Fleisch
Bewertung:

Zusätze: Gewürze
(Paprika, Knoblauch,
Pfeffer, Koriander,
Zwiebel)

Natriumpökel Salz
(Konservierungsstoff:
Natriumnitrit), Thymian.



BBO Rubs & Spices
www.royal-spice.com

Dieser Rub wird auf das
Fleisch nach dem
Anfeuchten aufgetragen.
Anschließend das Fleisch
3-5 Tage Pökeln.

Inhalt: 100g
Mindestens haltbar bis
6.11.2018
igt-MHD

Pastrami Pökel-Rub

Gewürzzubereitung

Royal Spice | Ralf Thiemann | Kapellen
mail@royal-spice.com | www.royal-spice.com



Nach 6 langen Tagen ist es dann auch schon so weit.
Wir befreien den Tafelspitz und spülen ihn unter fließendem Wasser ordentlich ab.

Um den Salzgehalt weiter zu reduzieren, wässern wir das Fleisch für eine Stunde (nach einer halben Stunde das Wasser wechseln).

In der Zwischenzeit heizen wir den Grill auf eine Temperatur von 110-130 Grad auf.



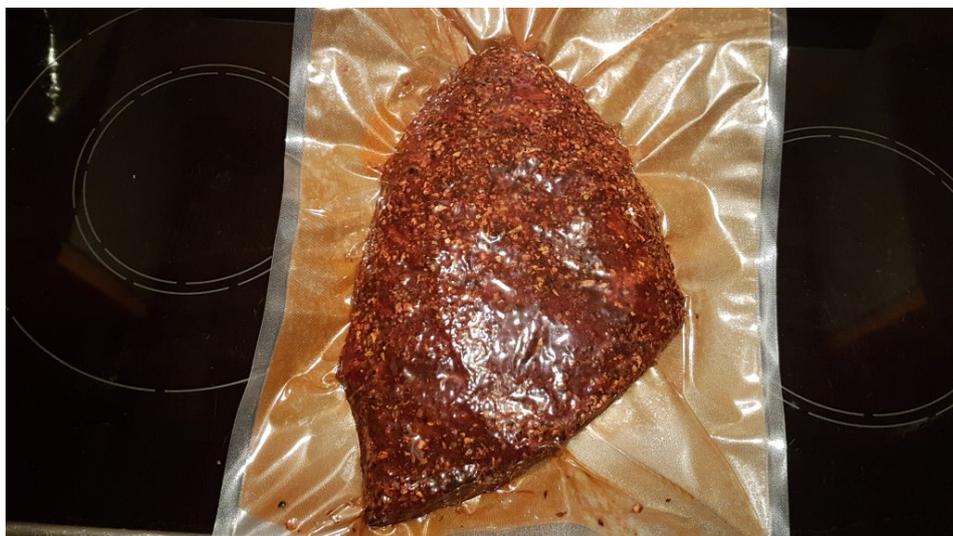


Nachdem eine Stunde Wässern vergangen ist, trocknen wir den Tafelspitz ordentlich ab und reiben ihn mit dem Finish-Rub (25g/kg Fleisch) von allen Seiten gut ein.



Das Fleisch kommt dann so lange auf de Grill in die indirekte Zone, bis wir eine Kerntemperatur von 68 Grad erreicht haben. Geräuchert habe ich mit Cognac Holz Chunks von Smokewood Germany.

Nachdem wir die 68 Grad Kerntemperatur erreicht haben, lassen wir das Pastrami abkühlen und lassen es im Vakuum noch einen Tag im Kühlschrank ruhen.



Am nächsten Tag erfolgt der Anschnitt, aber seht selbst.
Ich fand es geschmacklich so gut, dass es definitiv wiederholt werden wird.

Bei meinem nächsten Versuch werde ich die Gewürzmischung selbst herstellen und das Fleisch nicht spritzen. Mal schauen ob das einen großen Unterschied ausmacht. Rezept hierzu kommt.





Die Reste können problemlos portionsweise einvakuumiert werden.

