

Zutaten Pulled Beef:

- 1 kg Brustkern (Brisket oder Brustkern genannt, ist der vordere Teil der Rinderbrust)

Als „Rubben“ wird ein Arbeitsschritt bezeichnet, bei dem das Rindfleisch mit einer speziellen Gewürzmischung eingerieben wird.

- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Salz
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 EL Chilipulver
- 1 TL Kreuzkümmel.
- 1 TL schwarzer Pfeffer (gemahlen)

Zubereitung Pulled Beef:

- Das Fleisch legt man auf ein geeignetes Küchenbrett und massiert dann den Rub großzügig ein. Wer möchte kann aber auch bereits am Vortag würzen .Mit den Gewürzen braucht nicht gespart werden!
- Das größte Problem bei einem Pulled Beef im Backofen ist das Raucharoma, da selten wer eine Räucherammer zu Verfügung hat.
- Wenn es aber schnell gehen soll, empfiehlt Daniel Mostögl Liquid Smoke (flüssiges Raucharoma).
- Das Rindfleisch kommt in den Ofen und wird dazu in hitzebeständige Alufolie gewickelt. Wichtig ist, dass die Folie fest anliegt. Dadurch soll vermieden werden, dass sich ein Luftpolster über dem Fleisch bilden kann und gleichzeitig verhindert die Folie das Austreten von Flüssigkeit.
- Bei ca. 85-120° für 8-12 Stunden (kommt immer auf die Größe des Fleisches an!) wird das Fleisch nun gegart.
- Pulled Beef ist fertig, wenn das Fleisch zart ist.
- Zuletzt muss man das Fleisch nur noch zerrupfen. Das kann man mit zwei Gabeln oder mit den Händen machen. Vor dem Servieren wird es noch im eigenen Saft und einem Löffel selbstgemachter BBQ Sauce verfeinert.

Zutaten Coleslaw:

Dabei handelt es sich um die amerikanische Variante von Krautsalat, die weniger säuerlich schmeckt, sondern eher eine leicht süßliche Note miteinbringt.

- Rotkraut-Karotten Salat
 - 600g Rotkraut
 - 150g Karotten
 - 3g Zucker
 - 5g Salz ↓
- Marinade:**
- 80g Sweet Chilli Sauce

- 80g Weißwein Essig
- 80g Baconaise (wenn nicht vorhanden, normale Majonaise)

Zubereitung Coleslaw:

- Karotten und Rotkraut waschen und putzen
- Karotten schälen und mit einer Reibe fein raspeln
- Kraut in feine Streifen schneiden. – Beides in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz vermengen
- Danach etwas rasten lassen
- Am Ende die Marinade mit dem Salat vermischen

Zutaten BBQ Sauce:

- 1/2 Liter Tomaten passiert
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Chillipulver
- 8 EL Rohrzucker
- 8 EL Essig
- 8 EL Worcestersuace
- 2 TL Tabasco
- 4 EL Sojasauce
- 2 TL Senf
- 1 TL Meersalz

Zubereitung BBQ Sauce:

- Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen
- Kurz bevor die Zwiebeln glasig sind, den Knoblauch beimengen
- Restliche Zutaten hinzufügen und gut durchrühren
- Mindestens 30 Min. auf kleiner Flamme einkochen (reduzieren)
- Je länger sie reduziert wird, desto leckerer wird die Soße.

Zutaten für 4 Brioche Burger Buns:

- 2 EL warme Milch
- 150 ml warmes Wasser
- 1 TL Trockenhefe oder ein Eckchen frische Hefe
- 1 1/2 EL Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 325 g Mehl Typ 550
- 40 g Mehl Typ 405
- 1 TL Salz

Zubereitung Brioche Burger Buns:

- Das warme Wasser, die warme Milch, den Zucker und die Hefe in einer Schüssel vermischen
- Etwa 15 Minuten stehen lassen
- In der Zwischenzeit ein Ei aufschäumen
- Das Mehl mit dem Salz vermischen
- Die Butter zufügen und mit den Fingern kneten, bis sich kleine Krumen ergeben haben
- Die Hefe-Mischung und das Ei mit einem Kochlöffel untermischen, bis die Masse klumpt
- Nun beginnt der Workout-Teil: Den Teig 10 Minuten feste kneten, bis er seidig glänzt
- Den Teig dann etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen
- Aus dem Teig acht Brötchen formen und auf einem Backpapier verteilen und nochmals eine Stunde gehen lassen
- Den Ofen auf 200°C vorheizen, eine Schüssel Wasser auf den Boden des Ofens stellen
- Das zweite Ei mit einem EL Wasser vermischen, die Buns damit bestreichen und mit Sesam oder Mohn bestreuen
- Die Burger Buns etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind
- Auskühlen lassen.

Anrichten:

- Vor dem Anrichten kann noch man noch die Innenseiten der Burger Buns leicht antoasten.
- Der Coleslaw Salat wird auf einer Brötchen-Hälfte verteilt, bevor sie mit Pulled Beef belegt wird.
- Ein kleiner Schuss Barbecue-Soße darf auch nicht fehlen, bevor man die andere Brötchen-Hälfte auf den Burger legt und serviert.
- Mahlzeit!