



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Beef Brisket mit Paprika-Chili-Marinade

Zutaten für 6 Personen

Zubereiten: ca. 15 Min. / Grillieren: ca. 4 Std.

Marinieren: ca. 24 Std.

- 1 kg Brustspitz vom Schweizer Rind
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 EL Rohrzucker
 - 1 EL Paprikapulver
 - 1 TL Chilifl ocken
 - 2 EL getrocknete Rosmarinnadeln
 - Meersalz
-

Zubereitung

- 1 Brustspitz mit Olivenöl einreiben und in eine Form geben. Rohrzucker mit Paprikapulver, Chilifl ocken und Rosmarin mischen, auf dem Fleisch verteilen und kräftig einreiben. Das Ganze zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- 2 Kugelgrill für indirekte, lang anhaltende Hitze vorbereiten.
- 3 Brustspitz aus der Form nehmen und mit der gewürzten Seite nach oben auf den Grill legen. Aluschale mit Wasser füllen und je nach Grill neben oder unter das Fleisch stellen. Geschlossen bei mässiger Hitze – ca. 140 bis 150 °C – während 3½ bis 4 Stunden garen. In Scheiben schneiden, nach Belieben salzen und servieren.

Beilagen

Dazu passen Tomaten – in einer Schale auf dem Grill geschmort – mit Balsamico und geröstetes Brot.

