

Beef Brisket mit Paprika-Chili-Marinade

Zubereiten: ca. 15 Min. / Grillieren: ca. 4 Std.
Marinieren: ca. 24 Std.
Für 6 Personen

Zutaten

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



heimisch


Mehr Infos zum Projekt unter
www.heimisch-zh.ch

Zubereitung

1. Brustspitz mit Olivenöl einreiben und in eine Form geben. Rohrzucker mit Paprikapulver, Chiliflocken 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.

Lecker...

Projektpartner:

