

Pastrami "New York Style"

Zutaten

- 1 kg Rinderbrust
- 40 g Pökelsalz
- 50 g Rohrzucker
- 20 g Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen
- 1 EL Koriandersamen, gemahlen
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Ingwer

Für den Rub:

- 2 EL Pfeffer, schwarzer
- 1/2 EL Kampot Pfeffer, roter
- 1 1/2 EL Koriandersamen
- 1/2 EL Thymian
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1/4 TL Ingwer

Zubereitung

Die Rinderbrust/Tafelspitz wird von Sehnen, Silberhaut und Fett befreit. Es macht nichts, wenn etwas Fett stehen bleibt, da Pökelsalz sonst nicht ins Fleisch eindringen kann. Die Zutaten für die Pökelmischung werden miteinander vermischt und anschließend auf die Rinderbrust/Tafelspitz aufgetragen und einmassiert. Dafür legt man das Fleisch am besten in eine große Schale, um die Gewürzmischung beidseitig aufzubringen. Wenn das Fleisch von allen Seiten bedeckt ist, gibt man es in eine ausreichend große Vakuumentüte. Eventuelle Reste der Pökelmischung gibt man einfach mit in die Tüte. Anschließend wird das Fleisch vakuumiert und in den Kühlschrank gelegt.

Alle 24 Stunden sollte man das Fleisch wenden, damit gleichmäßig gepökelt wird. Je nach Dicke des Fleisches sollte 4 bis 7 Tage gepökelt werden. Das Fleisch sollte sich nach dem Pökeln recht fest anfühlen. Nach der Pökelzeit hat sich etwas Flüssigkeit im Vakuumentüte gebildet.

Die Rinderbrust wird jetzt unter fließendem Wasser gründlich gewaschen, so dass fast alle Gewürze entfernt werden. Dann wird die Brust 2 x 30 Minuten gewässert. Nach den ersten 30 Minuten wird das Wasser ausgetauscht. Das Wässern sorgt dafür, dass die Salzkonzentration im Fleisch reduziert wird.

Direkt nach dem Wässern wird die Rinderbrust erneut gewürzt. Dazu stellt man einen Rub her:

Pfeffer und Koriander werden mit einem Mörser grob zerstoßen und mit den anderen

Gewürzen zu einem Rub vermischt. Auf keinen Fall Salz im Rub verwenden, da das Fleisch nach dem Pökeln genug Salz enthält. Der Rub sollte eine grobe Struktur haben. Die Gewürzmischung wird beidseitig auf das Fleisch aufgetragen und mit den Handflächen angedrückt. Wenn die Rinderbrust gewürzt ist, geht es direkt in den Räucherofen. Den Räucherofen auf 110 Grad einregeln und Hickory-Späne zum Räuchern nehmen, für ca. 3 Stunden im Rauch lassen. Das Pastrami ist fertig, wenn es 68 Grad Kerntemperatur hat. Jetzt ist es Zeit, das Pastrami aus dem Rauch zu nehmen. Durch den Rauch bekommt es außen eine tiefrote Farbe.

Eigentlich ist das Pastrami jetzt fertig. Das Pastrami jetzt abkühlen lassen und zum Nachreifen erneut vakuumieren und 1 bis 2 Wochen in den Kühlschrank legen.

Jetzt kann das Pastrami angeschnitten werden, aber Vorsicht, es macht süchtig. Am besten dünn aufschneiden, auf Brot oder Sandwich genießen. Tipp: Ein wenig mit Meerrettich bestreichen, lecker!