

Brisket Styria Beef Burger für Vier!

1,5 kg Trahütter Styria Beef Brust
3 EL Salz
1 EL Senf
2 EL Pfeffer, grober, schwarzer
1 EL Rohrohrzucker
Frischer Rosmarin
Frischer Thymian

Nach Bedarf: Weißbrot, oder Sandwichtoast
Kraut, Karotten, Zwiebel
Barbequesauce

Zubereitung

Styria Beef Brust mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf massieren. Das Fleisch mehrere Stunden in den Kühlschrank legen – im Idealfall über Nacht

Ich empfehle den Smoker mit Trahütter Buche vorzuheizen. Die Styria Beef Brust mit den Kräutern bei geschlossenem Deckel bei 100°C etwa 15 Stunden räuchern, bis eine Kerntemperatur von ungefähr 80 Grad erreicht ist. Bei Bedarf Räucherchips verwenden. Mein Tipp: Fangen Sie mit Hilfe einer Wanne den geräucherten Fleischsaft für die Sauce auf. Dann das Fleisch vorsichtig vom Smoker nehmen und 30 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch mithilfe von Gabel und Messer zerrupfen, so dass sich die Fleischfasern lösen.

Weißbrotbuns 1 Minute grillen, anschließend mit etwa 200 g Fleisch, feingeschnittenem Kraut, Karotten, Zwiebel belegen und einen Esslöffel Barbequesauce darüber gießen!

Für die Burger Buns:

300ml Milch, warm
2 Eier
45g Butter, geschmolzen
1 1/2 EL Zucker
21g Frischhefe
1 EL Salz
500g Mehl
2 EL Wasser
Bei Bedarf Sesam



Heimo Smolana
Lindenweg 7
8530 Deutschlandsberg

Warme Milch, Zucker, Hefe und geschmolzene Butter verrühren und beiseite stellen, bis es gärt. In einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Salz vermischen. Das Hefegemisch und ein Ei hinzugeben und vermischen. Mit der Knetmaschine alles ca. 4 Minuten zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nicht klebrig, aber auch nicht zu fest sein. Ggf. mit etwas Milch oder Mehl nachhelfen. Den Teig eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn sich das Volumen des Teiges etwa verdoppelt hat, die Luft wieder aus dem Teig rauskneten. Den Teig in etwa 8 - 9 gleich große Teile von 100 - 110 g teilen. Daraus die Buns formen und auf das Backblech legen. Mit Frischhaltefolie bedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Alle 10 Minuten die Frischhaltefolie anheben, damit der Teig nicht daran kleben bleibt. Nach Belieben in Sesam wälzen!

Damit die Brötchen weich bleiben, nach dem Backen mit einem Küchentuch 15 Minuten abdecken.

Für die Barbequesauce alle Zutaten miteinander verrühren

- 4 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 2 geriebene Knoblauchzehen
- 1 TL Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Trahütter Waldhonig
- 2 TL Balsamico
- 1 feine gehackte Zwiebel
- 1 EL aufgefangener Räucherfleischsaft