

Rinderpastrami

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/pastrami-simple-as-that.243575/>

- 1 großer Tafelspitz
- Spiccys Schinkenzauber
- Best GSV Beef Rub

Den Tafelspitz gut parieren (Fettdeckel ab)

Schinkenzauber abwiegen und für ca. 1 Woche im Kühli bei 1-2°C pökeln.

Aus dem Pökelschlaf raus. Jetzt für 12h wässern und Beef Rub großzügig einreiben.

Bei 110° L&S mit mäßig Obstrauch smoken.

Raus bei KT 67°C

Über Nacht evakuiert im Kühli abkühlen lassen, dann aufschneiden.





