



Texas beef brisket uit de oven

Traag gegaarde runderborst met een pittige kruidenkorst, tot boterzacht gegaard in de oven. Een echte Texaanse barbecueklassieker die uit elkaar valt bij het snijden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	300'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1,5 kg runderborst (brisket)
- 2 eetlepel gerookte paprikapoeder
- 2 eetlepel bruine suiker
- 1 eetlepel grof zeezout
- 1 eetlepel zwarte peper
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel uienpoeder
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl gemalen komijn

3 eetlepel olijfolie
250 ml runderbouillon

Bereidingswijze

- 1.** Meng de gerookte paprikapoeder, bruine suiker, het zeezout, de zwarte peper, het knoflookpoeder, uienpoeder, de cayennepeper en de komijn tot een droge kruidenmix.
- 2.** Wrijf de runderborst rondom in met de olijfolie en masseer daarna de kruidenmix stevig in het vlees.
- 3.** Laat het vlees liefst een nacht afgedekt in de koelkast rusten zodat de smaken intrekken.
- 4.** Verwarm de oven voor op 130 graden en haal het vlees ondertussen op kamertemperatuur.
- 5.** Leg de brisket in een braadslee met de vetkant naar boven en giet de runderbouillon op de bodem.
- 6.** Dek de braadslee goed af met aluminiumfolie zodat het vlees in zijn eigen vocht kan stomen.
- 7.** Zet de brisket ongeveer 4,5 uur in de oven tot het vlees heel zacht en gemakkelijk te trekken is.
- 8.** Haal de folie eraf en zet het vlees nog 30 minuten in de oven zodat de korst mooi opdroogt en donker wordt.
- 9.** Laat de brisket minstens 20 minuten rusten onder losjes aangebrachte folie en snijd hem daarna tegen de draad in dunne plakken.