

Hausgemachtes Pastrami – ein aromatischer Hochgenuss

Erlebe den unvergleichlichen Geschmack von selbstgemachtem Pastrami, einem delikaten Highlight für Fleischliebhaber. Dieses Rezept führt dich Schritt für Schritt durch den Prozess des Pökeln, Räucherns und Reifens, um ein zartes und aromatisches Pastrami zu kreieren, das auf der Zunge zergeht. Die Kombination aus würzigen Gewürzen, rauchigem Aroma und saftigem Fleisch wird dich begeistern. Lass dich von der Kunst des Pastrami-Machens inspirieren und verwöhne dich und deine Gäste mit diesem kulinarischen Meisterwerk.



Zutaten:

Einlegen:

- 1 kg Tafelspitz oder Rinderbrust
- 30 g Pökelsalz pro kg Fleisch

- 3 EL grob geschotener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 2 EL Zwiebelpulver
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL gemahlener Koriander

Rub (*Gewürzmischung zum Räuchern*):

- 2 EL gemahlener Koriander
- 4 EL grob gemahlener schwarzer Pfeffer (z.B. deine spezielle Kreation oder mein Steakpfeffer)

Zubereitung:

1. Vorbereitung:

- Das Fleisch von Sehnen und überschüssigem Fett befreien.

2. Einlegen:

- Das Fleisch gründlich mit den Gewürzen für das Einlegen einreiben.
- Das Fleisch vakuumieren (oder in einen fest verschließbaren Gefrierbeutel geben und die Luft möglichst vollständig entfernen).
- Das vakuumierte Fleisch für eine Woche im Kühlschrank lagern, dabei mindestens einmal täglich wenden.

3. Wässern:

- Nach einer Woche das Fleisch aus der Vakuumverpackung nehmen und alle Gewürze unter kaltem Wasser gründlich abspülen.
- Das Fleisch für 2 Stunden in kaltem Wasser wässern, um überschüssiges Salz zu entfernen.

4. Räuchern:

- Das gewässerte Fleisch mit der Gewürzmischung (Rub) für das Räuchern großzügig einreiben.
- Den Smoker auf 110-120 °C vorheizen und das Fleisch bei indirekter Hitze garen.
- Das Pastrami im Smoker lassen, bis eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist.

5. Ruhephase:

- Das Pastrami aus dem Smoker nehmen und 2-3 Stunden ruhen und abkühlen lassen.

6. Reifen:

- Das abgekühlte Pastrami erneut vakuumieren und für mindestens 2 weitere Tage im Kühlschrank reifen lassen.

7. Anschneiden und Servieren:

- Das Pastrami mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben (ca. 0,7 mm) schneiden und genießen.

Tipps:

- Die Qualität des Fleisches ist entscheidend für den Geschmack des Pastrami. Achte auf hochwertiges Rindfleisch.
- Pökelsalz sorgt für eine schöne rote Farbe und eine längere Haltbarkeit.
- Die Räucherzeit kann je nach Smoker und Fleischstärke variieren. Verwende ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur genau zu überwachen.
- Für ein intensiveres Raucharoma können Räucherhölzer wie Hickory oder Mesquite verwendet werden.
- Pastrami schmeckt hervorragend auf einem Sandwich mit Senf und Gewürzgurken.
- Für einen intensiveren Rauchgeschmack kann die Räucherzeit erhöht werden, oder man kann das Fleisch zwischendurch mit Apfelsaft oder einer ähnlichen Flüssigkeit besprühen (moppen).

Revision #1

Created 14 June 2025 13:46:22 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 13:48:58 by PapaWehde