

# Pulled Beef

Beef Brisket ist der englische Ausdruck für eine in der Regel im Barbecue-Smoker bei Niedrigtemperatur im heißen Rauch gegarte Rinderbrust (in meinem Fall falsches Filet). Zusammen mit Spareribs und Pulled Pork bildet das Beef Brisket die **Holy Trinity** („Heilige Dreifaltigkeit“) des Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild.

In diesem Rezept beschreibe ich die Zubereitung in einem **Dutch Oven**.

---

**Zubereitungszeit:**

**Zutaten:**

**Zubereitung:**

**Tip:**

**Historie:**

---

Eintopf

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr



Permanent link:

[https://www.ddws.de/eintopf:pulled\\_beef?rev=1517155361](https://www.ddws.de/eintopf:pulled_beef?rev=1517155361)

Last update: **25.03.2022 18:16**