

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

Last update: **25.03.2022 18:16**

