gesmokte Rinderhüfte

Zutaten:
2,5 Kg Rinderhüfte
6-10 EL Senf zum einreiben
Hickory-Chips (gewässert)
Coffee-Rub (bis die Hüfte gut gepudert ist)

Zubereitung:
- Steakhüfte komplett mit Senf einreiben und den Rub auf dem Fleisch verteilen mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen

- Grill auf 120 Grad vorheizen und beibehalten auf die Holzkohle werden gewässerte Hickory-Chips gelegt und darüber eine Wasserschale platziert

- über die Schale wird das Fleisch auf den Rost gelegt. Das Fleisch ist bei einer Kerntemperatur von 56 - 58 Grad fertig (Dauer ca. 2-3 Stunden) dann vom Grill nehmen und eine 1/2 Stunde ruhen lassen.

- Fleisch in dünne Tranchen schneiden

Kommentar:

Historie:

---

start
Grillen

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gesmokte_rinder-huefte?rev=1444406845

Last update: **25.03.2022 18:16**