

Pastrami von der Semerrolle



Zutaten:

- 1 Semerrolle (ca. 1,4 kg)
- 1 Holz Chunk „Kirsche“

Zum Pökeln:

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 50 g Pökelsalz | 30 g Rohrzucker |
| 20 g schw. Pfeffer | 1 EL Paprikapulver, edelsüß |
| 1 EL Knoblauchpulver | |

Für den Rub:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 2 EL Kirsch Pfeffer | 2 TL Thymian, gerebelt |
| 2 EL roter Kampot Pfeffer | 2 TL Majoran, gerebelt |

Zubereitung:

Die Gewürze zum Pökeln vermischen. Die Semerrolle großzügig mit dem Pökelpulver einreiben und leicht andrücken. Anschließend das Fleisch in einem Beutel einvakuumieren und im Kühlschrank 9 Tage durchziehen lassen. Das Fleisch jeden Tag wenden.

Die Gewürze für den Rub vermischen. Nach 9 Tagen das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und 60 Minuten wässern. Dafür wird es in eine Schale mit kaltem Wasser gelegt. Nach 30 Minuten das Wasser erneuern. Anschließend trocken tupfen und den Rub gleichmäßig über dem Fleisch verteilen und leicht andrücken. Die Semerrolle wird bei indirekter niedriger Hitze (110 - 130°C, ca. 3 – 4 Std.) geräuchert, bis eine Kerntemperatur von 68°C erreicht ist.

Zum Räuchern einfach das Stück Holz auf die glühenden Kohlen legen.

Also dann...gut Glut!