



★ ★ ★ ★ ★
**DIE BESTEN KÖCHE
 DER REGION**

STEAKMEISTEREI

präsentiert von

DRANSMANN
KÜCHENWELT
 www.dransmann.com



Was kommt ins Finale eines typischen amerikanischen Barbecues?

In der Rubrik „Die besten Köche der Region“ verraten Osnabrücker Profi-Köche ihre persönlichen Lieblingsrezepte, regionale Geheimtipps sowie ihr reichhaltiges Expertenwissen. Tobias Neumann ist Koch, Gastgeber und Geschmackskomplize. Bekannt durch sein mittlerweile in verschiedenen einschlägigen Restaurantführern bedachtes „Fricke Blöcks“ im Katharinenviertel ist der kreative Kopf mit ständig neuen Ideen und Projekten ein fester Bestandteil der Osnabrücker Genussbranche.

In seiner vor zwei Jahren am Heger Tor eröffneten „Steakmeisterei“ lebt er die amerikanische Barbecue-Kultur in norddeutscher Interpretation und zeigt in beiden Häusern seine Liebe zur heimischen Region: Fast ausschließlich Produkte aus Osnabrück und dem näheren Umland kommen zum Einsatz und auf die Teller. Getreu seinem Motto „Machen ist wie wollen, nur krasser!“ lädt der 31-Jährige alle Leserinnen und Leser zum Kochen eines seiner Lieblingsrezepte ein. Für alle, die ein Pulled Beef Sandwich lieber einmal direkt in der Steakmeisterei probieren möchten, hat Neumann unserer Redaktion drei Gutscheine (inkl. frischen Pale Ale vom Fass) dagelassen, die wir beim Gewinnspiel (auf Seite 58) verlosen. | **RED**

Einkaufsliste (für 4 Personen)

800g Durchwachsenes Rindfleisch von glücklichen Weiderindern (z.B. Nacken, Hohe Rippe, o.ä.)

Marinade

- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Senf
- 1 TL Tomatenmark
- 3 EL Apfelessig
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 1 TL Flüssiges Hickory Rauchsatz von King of Salt

Gewürzmischung

- 1 TL Salz
- 1 TL Brauner Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner

Für das Finish

- 4 Burger-Brötchen vom Lieblingsbäcker, Alternativ Fladenbrot, Baguette, Chiabatta oder was das Herz so begehrt

Römersalat, geriebenen Apfel

Barbecue-Sauce nach Belieben, am besten selbstgemacht

Equipment

Smoker, z.B. Monolith Kerntemperaturfühler Holzkohle, Räucherholz oder -pallets

Zubereitung „Pulled Pork“

Das Finale eines amerikanischen Barbecues

Knoblauch schälen, fein schneiden, mit Senf, Tomatenmark, Apfelessig, Zuckerrübensirup u. dem flüssigen Rauchsatz verrühren. Das Fleisch von groben Sehnen befreien und mit der Marinade einreiben. (Lassen Sie das Fett ruhig dran: Es dient als Geschmacks-träger und brät beim Garen ohnehin zu einem großen Teil aus!) Das Fleisch für ca. 24 Std. im Kühlschrank marinieren.

Für die Gewürzmischung die ganzen Pfeffer-Piment- und Senfkörner in einer Pfanne leicht anrösten, in einem Mörser zerstoßen und mit dem Salz, Zucker und Paprikapulver vermengen. Das marinierte Fleisch mit der Gewürzmischung bestreuen, fest in Folie einwickeln und weitere 24 Std. marinieren.

Den Smoker auf ca. 120°C aufheizen. Das Fleisch mit dem Kernthermometer spicken und in den Smoker geben. Stets die Umgebungstemperatur konstant halten, ggf. regelmäßig Brennmaterial nachgeben. Die gesamte Grildauer richtet sich nach vielen Faktoren: Größe und Volumen des Fleischstücks, Temperaturkonstanz, etc. und dürfte bei dieser Größe ca. 5-6 Stunden betragen. Fertig ist das Stück, wenn die Kerntemperatur ca. 95°C erreicht hat.

Das auserkorene Brötchen entsprechend vorbereiten, leicht anrösten und etwas Römersalat sowie den geriebenen Apfel drauf geben. Das Fleisch nach etwa 45 min Ruhezeit mit 2 Gabeln in seine einzelnen Fasern zerreißen (pullen) und nach Belieben mit etwas Barbecue-Sauce vermengen. Geben Sie nun die gewünschte Portion des fertigen, wahrscheinlich perfekten Pulled Beef zwischen Ihr Brötchen und genießen Sie es zum Beispiel mit einem würzigen Pale Ale oder einem Cidre!

