

THE ADOR BEEF BRISKET

Unsere Spezialität - hausgemachtes Brisket aus Schweizer Rind - wird Ihnen auf der Zunge zergehen, versprochen.

WAS MAN ÜBER BRISKET WISSEN MUSS

Brisket ist ein absoluter Klassiker und gehört zu den BIG FIVE bei jedem «American BBQ-Contest». Dort wird die **Rindsbrust** mittlerweile sogar als «Brisket» bezeichnet.

Im Ador schwören wir jedoch auf das **Federstück**, welches zwischen Brust und Hals liegt. Es bleibt saftiger als das Bruststück und wird wie folgt zubereitet:

- Zunächst wird es während 24 h mit Senf, Soja & Geheimgewürzen mariniert.
- Dann wird das Fleisch bei 180 Grad im Ofen angegart.
- Danach wird es 4 h bei 120 Grad im Ofen gegart.
- Später zieht es 4 h bei 100 Grad im Ofen und dann lässt man es auskühlen.
- Zuletzt wird es mit Buchenholz angeräuchert.

Für ein perfekt zubereitetes Brisket gibt es unzählige Varianten. Aber es braucht eine grosse Portion Geduld, um zu dem Resultat zu kommen, welches wir mit Fug und Recht als unsere Hauspezialität bezeichnen können. Probieren lohnt sich!

[SORELLHOTELS.COM/ADOR](https://www.sorellhotels.com/ador)

A member of ZFV

SORELL
HOTELS SWITZERLAND