

Runderbraadstuk



Ingrediënten

2	kg	Braadstuk van het rund, liefst van de schouder, met of zonder bot
3	El	Colorosozout
2	El	Zeezout
1	El	Paprika poeder
1	El	Piment gekneusd of poeder
1	Tl	Cayennepeper
2	El	Ruwe rietsuiker

opa's bbq en meer

Bereiding

- 1 Meng het colorosozout met water en los het helemaal op, injecteer het vlees met het pekelmengsel en legt het ongeveer 3 uur in de koelkast. Masseer het vlees af en toe om het pekelmengsel goed te verde- len en draai het vlees dan tevens om zodat het mengsel goed verdeelt.
- 2 Meng het zeezout met het paprika poeder, de geneusde piment, de cayennepeper en de ruwe rietsuiker tot een kruidenmix.
- 3 Neem het vlees uit de koelkast en droog het goed af, laat even op kamertemperatuur komen, masseer het kruidenmengsel intussen goed op het vlees en laat het een uur liggen om de kruiden op te nemen. Draai het elk kwartier even om.
- 4 Steek de BBQ of Kamado aan en breng de temperatuur op 125 graden Celcius.
- 5 Leg het vlees op een rooster in een braadslee en gaar dit af tot een kerntemperatuur van 50 tot 52 gra- den voor rare vlees 55 tot 58 graden als je het medium rare wilt, en tot maximaal 60 tot 62 graden als je het medium wilt.

Rare: Als het bloederig moet zijn (niet altijd aan te raden bij grote stukken vlees)

Medium rare: Als het iets bloederig moet zijn maar tegen rose aan de binnenkant aan.

Medium: Als je niet van bloederig houdt, let er op dat het vlees wél mooi helder rose/rood moet zijn van binnen anders is het te gaar en te droog om te eten.

Medium well en Well done zijn een doodzonde als het om rundvlees gaat en dit is ten zeerste af te raden.

Je kunt in plaats van de beschreven kruiden natuurlijk ook een van de vele kant en klaar mengsels nemen maar let wel op, deze mengsel bevatten vaak meer zout dan kruiden of specerijene en kunnen je vlees behoorlijk verpes- ten.

Bij een goed stukje rundvlees is een simpel kruidenmengsel vaak het lekkerst zodat het vlees zijn eigen smaak en waarde behoud.

Informatie

Voorbereiding

Marineren

3 uur

Bereiding

Temperatuur