

Pulled Beef / Pulled Beef



De boodschappen

500 gram runder(bief)lappen	½ eetlepel komijnzaad
½ eetlepel gele mosterdzaadjes	¼ eetlepel zwarte peperkorrels
¼ eetlepel donkerbruine bastersuiker	¼ eetlepel gerookt paprikapoeder
¼ eetlepel cayenne peper	100 ml rundvleesfond

4 [witte melkbroodjes](#)

In het Britse recept van [Tom Kerridge](#) wordt beef brisket gebruikt, het borststuk van een rund. Hij maakt de broodjes voor 10 personen met een stuk vlees van 2 kilo. In Nederland vind je dit vlees niet zo snel dus wij gebruikten biefvlees. Ook wilden wij geen 10 maar 4 broodjes maken. Achteraf wel een beetje spijt, ze waren superlekker :D

Begin een dag van tevoren.

Zo maak je pulled beef

Rooster de specerijen in een droge koekenpan, let op aanbranden!

Stamp de specerijen fijn in de vijzel tot ze bijna poeder zijn.

Roer er de bruine suiker, paprika en cayennepeper door.

Als je een borststuk gebruikt snij je het in, om ook binnenin te kruiden.

Wrijf de rest van de specerijen aan alle kanten over het vlees.

Rol de lapjes vlees op en bind ze vast met een keukentouwtje.

Leg het de vleesrolletjes in een diepvriesdoos en zet ze in de ijskast.

Zet het vlees een nachtje in de ijskast om de specerijen te laten intrekken, maak nu de saus.

Pulled Beef / Pulled Beef

Dag II

Verwarm de oven voor tot 160°C

Pak het vlees uit de ijskast en leg het in een braadslee, in het vleesfond.

Dek de braadslee af met aluminiumfolie en braadt het vlees in 4 (brisket 6) uur gaar.

De folie verhindert verdamping van vocht maar check elk uur of het vlees wat water nodig heeft.

Neem de braadslee uit de oven als het vlees gaar is.

Laat het vlees zo ingepakt in folie nog 25 minuten rusten.

Verwarm intussen de saus en pluk het vlees met een vork uit elkaar.

Doe vlees en jus bij de saus, laat het 15 minuten sudderen.

Schep pulled beef met saus op een broodje en geef er coleslaw bij.

Enjoy!

Pulled Beef / Pulled Beef



Shopping list

500 grams brisket beef	½ tablespoon cumin seeds
½ tablespoon yellow mustard seeds	¼ black peppercorns
¼ dark brown sugar	¼ smoked paprika
¼ cayenne pepper	100 ml beef stock
4 milk buns	

The British recipe by [Tom Kerridge](#) uses beef brisket, a breast piece of a bovine. He makes the sandwiches for 10 people with 2 kilos of brisket beef. In the Netherlands you do not find this meat so easy so we used beef. Also we did not want to make 10 but 4 buns. In retrospect, we are a little sorry because they were super nice :D

Start a day in advance.

How to make pulled beef

Toast the seeds and peppercorns in a frying pan, mind not to burn!

Crush seeds and peppercorns in a pestle and mortar to almost powder.

Stir in the brown sugar, paprika and cayenne pepper.

If you cook a brisket score the inside and rub the the spices inside the beef.

Rub in the rest of the spices all over the beef.

Roll the joint up and tie it securely with some kitchen string.

Put the beef roll(s) in a freezer container and place it into the refrigerator.

Leave the beef overnight in the refrigerator to let the spices blend in, start on the sauce.

Pulled Beef / Pulled Beef

Day II

Preheat the oven to 160°C

Take the beef out of the refrigerator then place it in a roasting tray with the stock.

Cover it with aluminum foil and cook it for 4 hours (for brisket 6h) or until soft.

The foil prevents moisture escaping but check every hour if the beef needs some water.

Remove the roasting tray from the oven and leave the beef covered in foil to rest for 25 minutes.

Meanwhile warm the sauce and pull the meat apart using a fork.

Add beef and juices to the sauce, stir en let it simmer for 15 minutes.

Spoon pulled beef in sauce into the buns, serve with coleslaw.

Enjoy!