



Brisket Barbecue



superadmin

Brisket Barbecue ini dimasak tanpa oven tapi tetap empuk dan juicy. Bumbunya meresap dengan aroma barbecue yang khas, cocok jadi hidangan spesial di rumah.

Bahan-Bahan

👤 10 Porsi

Bahan bumbu halus

- 2 buah - tomat merah
- 60 gr - bawang putih
- 4 cm - jahe
- 10 siung - bawang merah
- 60 ml - minyak

Bahan presto

- 2,2 kg - daging sapi brisket
- 5 lembar - daun salam
- 6 siung - bawang putih, geprek
- 50 gr - jahe, geprek & iris
- 3 liter - air
- 3 sdm - garam
- 2 sdm - kaldu bubuk

Bahan sambal chimichurri

- 5 siung - bawang putih
- ¼ buah - bawang bombai
- 7 buah - cabai merah keriting
- 15 buah - cabai rawit hijau
- 60 ml - minyak panas
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir
- ½ sdt - merica
- 70 gr - daun ketumbar
- 1 buah - lemon
- 20 gr - parsley
- 50 ml - olive oil

Bahan saus

- 80 gr - saus tiram
- 150 gr - saus tomat
- 150 gr - saus bbq
- 5 sdm - kecap manis
- 1 liter - air

Bahan tambahan saus

- 2 sdm - gula palem
- ½ buah - lemon
- 60 gr - saus tomat
- 125 ml - air

Pelengkap

- - kentang goreng

Langkah-Langkah

1. Siapkan presto, masukkan air, jahe, bawang putih, daun salam, daging, garam dan kaldu bubuk. Presto daging selama 70-80 menit
2. Masukkan tomat, bawang putih, jahe dan bawang merah ke dalam blender, haluskan kemudian tumis hingga kering
3. Tambahkan saus tomat, saus tiram, saus bbq, kecap manis dan air, aduk rata kemudian masukkan daging, masak selama 30 menit di api sedang kecil
4. Tiriskan daging dan masukkan ke dalam kulkas sesaat sebelum dipotong
5. Masukkan air, gula palem, saus tomat dan perasan lemon ke dalam saus, masak sesaat
6. Untuk chimichurri, siapkan chopper masukkan bawang putih, bawang bombai, cabai merah keriting dan cabai rawit hijau, haluskan dan pindahkan ke dalam mangkuk
7. Tambahkan minyak panas, aduk rata. Blender parsley, daun ketumbar, perasan lemon, garam gula dan merica, blender sesaat kemudian campurkan ke dalam cabai
8. Tambahkan olive oil, aduk rata
9. Potong daging lalu panggang dengan wajan hingga sedikit kecokelatan kemudian bungkus dengan baking paper
10. Susun daging dan pelengkap lainnya
11. Barbecue brisket siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/54-brisket-barbecue>

- - jagung rebus
- - sambal bawang
- - tomat ceri