SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Short Ribs | Texas Tender Beef Rub

Zubereitungszeit: 3 h 10 min

Kochzeit: 6 h 10 min

Gesamtzeit: 9 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 6 Personen

Gewürze & Zutaten

1 kg Short Ribs (Querrippe vom Rind)

Etwas Ahornsirup

Texas Tender Beef Rub

Am Vortag:

1. Das Fleisch sauber putzen, überschüssiges Fett entfernen. Je nach Vorliebe können die Knochen ausgelöst werden.

2. Rubben: Hierfür zunächst das Fleisch rundum mit Ahornsirup einreiben. Anschließend großzügig ringsherum mit dem Texas Tender Beef Rub einreiben bzw. im Rub wälzen. Das Fleisch sollte vom Gewürz komplett bedeckt sein.

3. Das Fleisch nun vakuumieren oder in einen Kühlbeutel geben und über Nacht ziehen lassen. Das Fleisch sollte mindestens 2 Stunden ziehen.

Am Grilltag:

1. Den Grill für indirektes Grillen auf 130 Grad konstante Temperatur vorheizen.

2. Die Shortribs für ca. 6 Stunden bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 90 Grad garen.

3. Nach Erreichen der Kerntemperatur vom Grill nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

4. Das Fleisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Anrichten und genießen!