

Zutaten

- 1 Short-Rib (Querrippe) von ca. 1 Kg
- Kochateliers Salz “Glutsbrüder”

vom Grill

Beef Short-Ribs

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für zarte Beef Short-Ribs. Jetzt nachkochen und die BBQ-Kunst meistern! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Die Short-Ribs von der Silberhaut (Membrane), welche sich auf der Knochenseite der Rippen befindet, befreien. Dann von beiden Seiten kräftig mit dem Kochateliers Salz würzen. Anschließend über Nacht ziehen lassen.
2. Die Rippchen im Dampfgarer bei 100 Grad für 2 Stunden dämpfen, alternativ geht auch ein Dämpftopf. Rippchen am besten für 2 Stunden auskühlen lassen. Holzkohlegrill aufheizen und die Rippchen direkt bei voller Hitze grillen, so dass diese Farbe erhalten. Dann bei indirekter Hitze von ca. 100°C, für eine weiter Stunde garen. Während dieser Zeit die Rippchen regelmäßig mit der Marinade bepinseln und Wein (aus der Sprühflasche) besprühen.