



## Zutaten

- 1,5 kg Short-Rib (Querrippe)
- Salz
- 1 EL Hoisin Sauce
- 1 EL Jack Daniels
- 1 EL Honig
- Öl, Salz und Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

## Beef Short Ribs

Entdecke unser Rezept für zarte Beef Short Ribs mit Hoisin-Sauce. Probiere es aus und koche mit uns bei Kochateliers!

### So wird's gemacht:

1. Short-Rip von beiden Seiten kräftig mit Salz einreiben und anschließend für 1,5 Stunden im Dampfgarer (alternativ Topf mit Dämpfeinsatz) dämpfen lassen.
2. Alle Zutaten zusammengeben und glattrühren.
3. Grill auf ca. 120°C erhitzen. Die Rippe auflegen und bei indirekter Hitze für weiter 90 Minuten weitergaren. In den letzten 60 Minuten vor Garende das Fleisch regelmäßig mit dem Mop bepinseln und diesen dunkelbraun karamellisieren lassen. Das Fleisch ist gar, wenn sich die Rippenknochen ganz leicht aus dem Fleisch ziehen lassen.