

Monatshit zum August - Rezept:

Rind Short Ribs (2 Rippen) port. ca. 500g à 21.80/kg

Keller's Rezeptsdienst

Nr. 175	August	2017
Short Ribs an Pfeffer-Thymian Marinade		

Zutaten für 6 Personen:

6Stk Rind Short Ribs à 500g
2 EL Olivenöl
1 EL mildes Paprikapulver
2 EL brauner Rohrzucker
1 EL getrocknete Thymianblätter
½ TL schwarzer Pfeffer
Meersalz



Zubereitung

1. Die Short Ribs in eine flache Form legen und rundum mit Olivenöl bestreichen. Paprikapulver mit Rohrzucker, Thymian und Pfeffer mischen und eine Seite des Fleisches damit einreiben. Zugedeckt mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Die Short Ribs eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Einen Kugelgrill für lang anhaltende indirekte Hitze anfeuern.
3. Das Fleisch mit gewürzter Seite nach oben auf den Grill legen und geschlossen 3.5-4 Stunden bei mässiger Hitze grillieren, bis das Fleisch weich ist. Die Kerntemperatur sollte 90°C betragen.
4. Fleisch vom Grill nehmen Meersalz bestreuen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!