

SMOKED BEEF SHORT RIBS MIT COLESLAW



→
TRAUCHIG,
SAFTIG UND
HERZHAFT IM
GESCHMACK

ZUTATEN FÜR 4

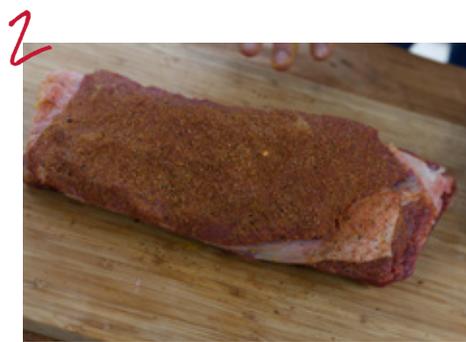
zwei Kilogramm Beef Short Ribs
BBQ-Soße
BBQ-Rub
Senf
sechs Karotten
sechs Frühlingszwiebeln
ein Kopf Spitzkraut
eine Limette
Mayonnaise
brauner Zucker
Meersalz
schwarzer Pfeffer



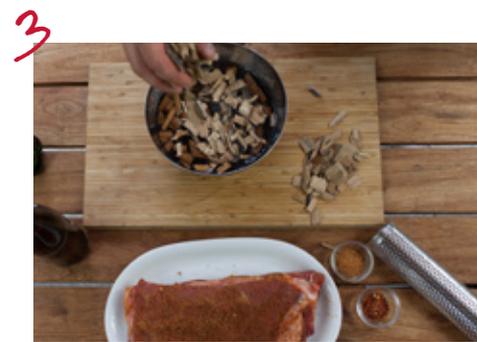
www.fleischwerkstatt.at



Die Short Ribs auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen. Das Fleisch eventuell parrieren (von Sehnen, Fett und Silberhäutchen befreien).



Das Fleisch mit Senf bestreichen (damit alles gut haftet) und großzügig mit einem BBQ-Rub nach Wahl bestreuen.



Zum Smoken Holzchips nach Wahl (z.B. Chips von alten Eichenfässern) in Wasser einweichen.



Für einen Gasgriller ein Räucherrohr mit den Chips befüllen und neben die Flamme unter den Grillrost legen.



Die Ribs indirekt auf den Grill legen und bei 150° C Grilltemperatur für 8 Stunden smoken.



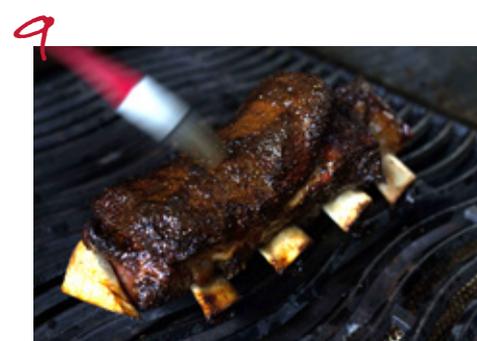
Spitzkraut, Karotten und Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.



Mit dem Saft einer Limette, etwas Rohrzucker, Mayonnaise sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Das Räucherrohr im Gasgriller zirka alle zwei Stunden neu befüllen und einlegen. Mit einer Wasserschale halten Sie die Feuchtigkeit im Grill hoch.



Nach 8 Stunden die Short Ribs mit BBQ-Soße glacieren und eine halbe Stunde rasten lassen.



Die Ribs mit dem Coleslaw und BBQ-Soße am Holzbrett servieren.

TIPP

Die Kruste dunkel werden lassen.

Grillfleisch soll eine dunkelbraune bis fast schwarze Kruste bekommen. Wenn Fett und Gewürze auf dem Fleisch brutzeln und der Rauch alles umschmeichelt, entsteht eine karamellisierte Kruste auf dem Fleisch, das innen dennoch schön saftig ist.