



Short Ribs | Texas Tender Beef Rub

Dauer: 9 h 20 min
Schwierigkeit: Schwer
Zusatzinfos: Fleisch

Zutaten für 6 Personen:

Equipment:

1 Grill

Gewürze & Zutaten

1 -2 KG Short Ribs (Querrippe vom Rind)
etwas Ahornsirup
großzügig Texas Tender Beef Rub

Zubereitung

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!