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!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim