

Beef-Ribs

Hallo,

nachdem wir euch in den letzten Rezepten kleinere Grillgerichte und Fingerfood präsentiert haben, kommen wir nun zu einem „Longjob“ - den Rippchen.

Ich denke, jeder von euch hat schon Spare-Ribs, zumindest vom Schwein, gegessen. Selbst gegrillt sollte man sie auf jeden Fall auch schon haben, denn ihr werdet merken, eure eigenen Ribs schmecken zu 99% besser als alles, was ihr in Restaurants vorgesetzt bekommt. Das liegt daran, dass in den meisten Restaurants niemand die Zeit hat, um Spare-Ribs min. 5 Stunden auf dem Grill zu garen. In Restaurants werden die Ribs meistens gekocht, danach einmal kurz angegrillt und am Tisch mit BBQ-Sauce ertränkt. Zumindest wenn man Glück hat. Die noch schlimmere Variante ist, die Rippchen einfach so zu grillen, und das machen leider nicht wenige Restaurants. Das große Dilemma hat man dann am Tisch, denn dann kann man zusehen, wie man das meist zähe Fleisch vom Knochen abnagt. Durch die beiden Varianten fehlt natürlich alles, was gute Rippchen ausmachen, nämlich ein rauchiger Geschmack durch Räucherholz, süß-scharfer Geschmack durch den Rub und zartes Fleisch, das vom Knochen fällt, weil es auf dem Grill mindestens 4-5 Stunden Zeit hatte, zu garen.

Aber Spare-Ribs sind heute nicht das Thema, denn wir präsentieren euch Beef-Short Ribs vom Rind. Der Begriff Short-Rib ist eigentlich irreführend, den wirklich "Short" sind diese Art von Rippchen nicht. Je nach Schnitt können sie sogar locker 45 cm lang sein, deshalb werden sie in den USA auch liebevoll Dino-Ribs genannt. Sie heißen Short-Ribs, weil sie aus der Short-Plate des Rindes stammen, also dem Bereich zwischen der Brust (dem Teil wird z.B. auch das Brisket entnommen) und der hinteren Flanke (hier kommt z.B. das Flank Steak her). Aber wie das mit den amerikanischen Fleischzuschnitten nun mal so ist, die meisten deutschen Metzger können mit dem Begriff Beef-Ribs oder Short-Ribs nicht viel anfangen, deshalb müsst ihr bei eurem Metzger nach Quer- Spann- oder Zwerchrippe fragen. In Deutschland wird die Rinderrippe meistens als Suppenfleisch oder für Schmorgerichte verwendet. Wir werden es aber ganz langsam auf dem Grill garen und ihr werdet euch danach über ein tolles Stück Fleisch mit einem intensiven Geschmack freuen. So, nun aber genug mit Hintergrundinformationen, auf geht es zum Rezept:

Zutaten für 4 Personen:

- 2kg Querrippe vom Rind
- Rub
- ca. 150 ml BBQ-Sauce

Zutaten für den Bergischen-Beef-Rub:

- 2 TL Zwiebelgranulat
- 1 TL Paprikapulver Edelsüß
- 1 TL brauner Rohrzucker
- ½ TL Koriander
- 2 TL Oregano
- 1 TL Salz
- 1 TL Zitronengras
- ½ TL Cayenne Pfeffer
- ½ TL Schwarzer Pfeffer

Ihr könnt auch andere Rubs nehmen oder selbst einmal ausprobieren.

Weitere Mischungen für Rubs erhaltet ihr, wenn ihr einen Grillkurs bei uns bucht.

Bevor ihr das Fleisch mit dem Rup einreiben könnt, müssen erst ein paar Vorarbeiten erfolgen. Die Rippe wird sicherlich eine recht dicke Fettschicht oben auf dem Fleisch haben. Diese müsst ihr mit einem Messer entfernen. Am besten geht das mit einem Pariermesser.

Nachdem ihr das Fett entfernt habt, müsst ihr genau wie bei Schweinerippchen auch die Silberhaut, die unten an den Knochen liegt, abziehen. Hierfür geht ihr mit einem Messer zwischen Knochen und Silberhaut und lockert diese ein wenig. Danach könnt ihr sie entfernen. Das ist meistens eine etwas frickelige Arbeit, mit einem Küchenpapier hat man allerdings etwas mehr Halt beim Abziehen.

Warum muss ich die Silberhaut – auch Rippenfell genannt – überhaupt entfernen?

Die Silberhaut kann man natürlich mitessen, aber die Silberhaut macht das Fleisch zäh und Marinaden und Rubs dringen an der Stelle nicht bis zum Fleisch vor!



Jetzt kann das Fleisch auf Ober- und Unterseite mit dem Rub eingerieben werden.



Nachdem man das Fleisch "gerubt" hat, wird es entweder in Frischhaltefolie eingewickelt oder besser noch vakuumiert und für 24-48 Std. in den Kühlschrank gelegt. Somit haben die Gewürze genug Zeit, um in das Fleisch einzuziehen.



Wir werden unsere Beef-Ribs, wie man in Amerika sagt, "lowandslow" zubereiten, also bei niedriger Temperatur und somit langsam garen. Deshalb werden wir unseren Gasgrill später auf eine Temperatur von 90-110 Grad einstellen.

Vorher bereiten wir aber noch die Holzchips vor, damit wir unseren Rippchen eine schöne rauchige Note geben können. Da man bei einem Gasgrill nicht einfach Holzchips oder Chunks auf die glühende Kohle legen kann, verwendet man hier sogenannte Räucherboxen. Diese platziert man am besten auf die Hitzebleche über den Brennern. Wer keine Räucherbox hat, kann die Chips auch in Alufolie einschlagen und mit einer Gabel Löcher in die Alufolie machen.



CHIPS, CHUNKS, SMOKEN UND CO.:

Das Thema, welche Chips man am besten nimmt, lassen wir hier mal unberührt bzw. greifen dies in einem späteren Artikel von uns auf. Genau so die Tatsache, dass wir entgegen der noch weitverbreiteten These die Chips vorher wässern. Das sind eher Punkte, die wir in unseren Grillkursen gerne mit euch besprechen werden, denn das würde den Bogen hier deutlich überspannen. Wir haben uns für Hickory-Chips entschieden, die unseren Ribs ein mildes, rauchiges Aroma verleihen sollen.

Jetzt bringen wir unseren Grill auf Temperatur. Dafür werden wir bei unseren drei Zonen Brennern die beiden äußeren Brenner einschalten und den Mittleren komplett auslassen. Somit haben wir in der Mitte eine Zone mit indirekter Hitze, in der wir nun das Fleisch platzieren. Ich empfehle euch, die Rippchen auf einen Rost über einer Tropfschale zu legen, damit versaut ihr euch den Grill nicht so sehr.

Die Rippchen sollten jetzt eine Kerntemperatur von 90-95 Grad erreichen. Das dauert ca. 6-8 Stunden. Um die Kerntemperatur zu überprüfen, platzieren wir ein Funkthermometer an der dicksten Stelle. Aber Vorsicht, nicht zu nah an einen Knochen, denn die werden schneller heiß. In den letzten zwei Stunden könnt ihr damit beginnen, die BBQ-Sauce auf das Fleisch aufzutragen, auch "moppen" genannt. Sauce, die während des Grillvorgangs aufgetragen wird, nennt man "Mopp" und dient dazu, dem Fleisch noch einmal weiteren Geschmack zu verleihen. Der Mopp sollte nun alle 30 Minuten erneut aufgetragen werden.



In unseren Grillkursen zeigen wir euch, wie ihr unterschiedliche Saucen, oder Mopps, selber herstellt und auf die gekauften Saucen mit viel Zucker verzichten könnt.

Nach ca. 8 Stunden erwarten euch butterweiche und richtig saftige Rippchen. Das zu Beginn mit fett durchzogene Fleisch ist durch das langsame garen ganz zart geworden und das Fett ist mit der Dauer geschmolzen. Aber seht selbst 😊



Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de



www.bergische-grillakademie.de