

Rinderrippe in Backpflaume und Tabasco Chipotle, mit Zwetschken, grüner Paprika und Cilantro - Rezept von CHAR-BROIL®

Dass saftige & zarte Rinderrippen einfach auf den Grill gehören, dürfte sicher kein Geheimnis sein: Aber hast du dazu schon mal rauchig-pikantes Chipotle und fruchtige Zwetschgen und Backpflaumen serviert? So hast du die klassische Short Rib noch nie probiert!

Zubereitungszeit: 15 Min. / 24 Std. Marinierzeit / 7 Std. Grillzeit

Portionen: 6-8

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2,2 kg Short Rib
- Für die Marinade:
 - 100 g Backpflaumen
 - 4 TL Tabasco Chipotle
 - 60 g Meersalz
 - 3 EL heller Muscovadozucker
 - 2 EL gestoßener schwarzer Pfeffer
- Für das Topping:
 - 400 g frische Pflaumen
 - 200 g grüne Paprika
 - 2 Bund Koriandergrün (Cilantro)
 - Salz
 - Zucker
 - Olivenöl
 - 1 Limette

Zubereitung

Schritt 1

Bei der Short Rib ggf. die oberste Fettschicht entfernen. Die Backpflaumen kleinhacken und mit den restlichen Zutaten im Mörser zu einer Marinade vermischen.

Schritt 2

Die Marinade ins Fleisch massieren. Das marinierte Fleisch anschließend 24 Stunden vakuumieren oder in eine Plastiktüte verpacken und im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 3

Die Short Ribs von der restlichen Würzung befreien und kräftig angrillen. Anschließend mit der Kochseite nach unten indirekt bei ca. 130 Grad in 7- 8 Stunden fertiggrillen.

Schritt 4

Die Pflaumen und die Paprika entkernen und in Spalten schneiden. Das Koriandergrün zupfen, alles vermengen und mit Limette, Salz, Zucker und etwas Olivenöl abschmecken.

Schritt 5

Die Ribs schneiden und mit dem Topping anrichten.

Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®
Professional 2200 S
Gasgrill, 2-Brenner TRU-
INFRARED™ elektrische
Zündung

€ 379,99



CHAR-BROIL®
Performance PRO S3
Gasgrill 3-Brenner TRU-
INFRARED™

€ 499,99



CHAR-BROIL® Griddle
3400 Gasgrill
Gusseisenplatte
elektrische Zündung

€ 489,99



CHAR-BROIL®
Elektrogrill All-S
tragbar inkl. Grill

€ 369,99

Hervorragend