

Beef Ribs vom Grill mit BBQ-Sauce



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 5 h

 Aktivzeit: 1 h

 Marinieren: 2 h

 Mittel



Zutaten

für 6 Personen

- 3 kg** Rippen vom Schweizer Rind, ca. 4 Knochen
- 2** rote Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 1 TL** Pfeffer
- 1 TL** Zimtpulver
- 2 EL** geräuchertes Paprikapulver
- 50 g** Tomatenpüree
- 1 dl** Aceto Balsamico
- 1 dl** Sojasauce
- 100 g** Ketchup
- 5 dl** roter Traubensaft
- 6** Kartoffeln, mehligkochend, je ca. 250 g
- 60 g** Butter
- 3 Zweige** Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund** Schnittlauch
- 200 g** Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 714** kcal
- 59 g** Eiweiss
- 29 g** Kohlenhydrate
- 53 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Zubereitung

- 1** Fleisch in Stücke mit je 2 Knochen schneiden, mit der Fleischseite nach unten in eine grosse Aluschale oder grillfeste Form legen. Zwiebeln und Knoblauch rüsten, grob hacken. Mit allen Zutaten bis und mit Traubensaft in einem Messbecher fein pürieren, über die Rippen giessen. Form mit Alufolie möglichst dicht verschliessen und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur marinieren.

- 2 Fleisch zugedeckt über mittelstarker Glut oder mittlerer Hitze (ca. 140 °C) je nach Dicke ca. 3–4 Stunden garen. Wenn sich das Fleisch vom Knochen gelöst und zusammengezogen hat, aus der Schale nehmen und direkt auf dem Rost über starker Glut oder bei starker Hitze (ca. 200 °C) ca. 10 Minuten fertig grillieren. Dabei die Sauce aus der Aluschale auf dem Grill oder in der Pfanne auf einen Drittel einkochen und das Fleisch 2–3-mal damit einpinseln.
- 3 Kartoffeln waschen, trocken tupfen, auf je ein Stück Alufolie (ca. 20 × 30 cm) legen. Butter und je ½ Rosmarinzweig darauf verteilen, würzen und einpacken. Über mittelstarker Glut oder mittlerer Hitze - zusammen mit den Beef Ribs die letzten 50–60 Minuten grillieren.
- 4 Schnittlauch fein schneiden, mit Crème fraîche mischen, würzen. Kartoffeln herausnehmen, Folie öffnen, Kartoffeln kreuzweise einschneiden, etwas zusammendrücken, damit sie sich öffnen. Knochen aus dem Fleisch ziehen, Fleisch portionieren, mit der einreduzierten Sauce, Folienkartoffeln und Crème fraîche servieren.