



Beef Short Rips

by Joscha Bastians



Super einfach und super lecker. Als Beilage eignen sich außerdem Kartoffeln oder Grillgemüse.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Nach Belieben kann die Fettschicht (auf dem Angus Rind) runter pariert werden
2. Die Membran auf der Rückseite muss entfernt werden, sonst stört diese später im Mund
 - Geht etwas schwerer als die Silberhaut bei normalen Rippchen
 - Falls Teile der Membran nicht runter pariert werden können, diese unbedingt einritzen, da sich die Rippen sonst zusammenziehen, ein „U“ bilden und sich Flüssigkeit darin ansammelt
3. Die Rips von allen Seiten ordentlich mit eurem Rub würzen
4. Jetzt werden die Rips geschmockt. Dazu die Räucherboxen mit den Räucherchips befüllen oder 2 Stücke Alufolie zurecht schneiden befüllen und mit einem Messer kleine Löcher stechen (siehe Video)
 - Die Päckchen bei einem 4 Brenner auf die äußeren beiden Brenner legen
5. Nun das Fleisch in der Mitte des Grills, auf das Ablagerost der Ikea Koncis Schale legen. Die äußeren Brenner auf mittlere/ dreiviertel Stufe regulieren, damit sich eine Deckeltemperatur zwischen 150-180°C einpendelt
6. Rips werden 2-3 Stunden geräuchert, dabei müssen jede Stunde die Räucherchips ausgetauscht werden
 - 2 Stunden, wenn ihr keine Zeit habt und euch der Rauchgeschmack nicht so wichtig ist, ansonsten 3 Stunden
7. Nach der Räucherphase nehmt ihr die Short Rips vom Grill und packt sie luftdicht, mit einem Schuss BBQ-Sauce oder Apfelsaft, in Butcher Paper ein oder platziert sie auf einem Rost, in der Ikea Koncis Schale. Darüber wird eine zweite Ikea Koncis Schale gelegt oder die Rips mit Alufolie luftdicht abgedeckt
 - In die Ikea Koncis Schale MUSS Flüssigkeit gegeben werden, z.B. ca. 1 L Wasser, Cola, Apfelsaft

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Butcher Paper o. 1-2 Ikea Koncis Schale
- 2 Räucherboxen oder Alufolie
- Räucherchips
- Rost z.B. von einer Ikea Koncis Schale
- Alufolie

Zutaten: 2-3 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

| Menge | Lebensmittel |
|-------|-------------------------------------|
| 1 | Short Rips (Angus Rind o. Wagyu) |
| Etwas | Rub nach Wahl |
| 1 L | Wasser, Apfelsaft, Cola... |
| Etwas | BBQ Sauce |

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Short Rips haben viel intramuskuläres Fett, darum kann die Fettschicht gerne entfernt werden, wird genauso saftig

- Rips können auch direkt auf das Gussrost oder Edelstahlrost gelegt werden

- wer KEINEN Rauchgeschmack möchte, kann die Räucherphase auch komplett weg lassen

- VORTEIL Butcher Paper: Die Kruste bleibt besser erhalten

-
- Am besten zwei Schichten Butcher Paper nutzen, da die Knochen sich durch eine Schicht drücken würden
8. Die Brenneinstellungen bleiben gleich und die Deckeltemperatur bleibt bei 150-180°C. Ihr legt die Rips wieder über die beiden mittleren Brenner und dort bleiben sie für 2-3 Stunden.
 9. Bei einer Kerntemperatur von 95-96°C wird ein Brenner ausgeschaltet und der andere auf niedrigste Stufe reguliert (Deckeltemperatur unter 100°C). Nun die Temperatur auf 90°C sinken lassen (Dauert ca. 1 Stunde)
 - So wird das Fleisch zarter!
 10. Falls eure Gäste noch nicht da sind, könnt ihr die Rips in Alufolie einpacken und in eine Styroporbox legen. So könnt ihr sie locker 3-5 Stunden liegen lassen und sie werden noch etwas weicher

