

SHORT RIBS

AUS DEM OFEN

ZUTATEN

1,6 kg Short Ribs
100 g Grillgewürz-Mischung nach Wahl
400 g rauchige BBQ-Sauce

ZUBEREITUNG

Die Short Ribs kräftig von allen Seiten mit der Grillgewürz-Mischung einreiben und einmassieren. Anschließend für 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Backofen auf 120 °C vorheizen.

Die Short Ribs auf ein Gitter im Ofen legen. Darunter eine Auffangschale stellen, um das herabtropfende Fett für die spätere Verwendung aufzufangen.

Die Short Ribs bei gelegentlichem Wenden 5 Stunden im Ofen garen. Nach der Hälfte der Garzeit regelmäßig mit der BBQ-Sauce bepinseln.

Den Ofen ausschalten und die Short Ribs 1 Stunde darin ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren den Ofen nochmals auf 120 °C erhitzen.

In der Zwischenzeit das Grillgemüse in dem aufgefangenen Fett der Ribs in einer Pfanne scharf anbraten.

Tipp: Achte darauf, dass die BBQ-Sauce nicht verbrennt. Falls sie zu dunkel wird, kannst du die Ofentemperatur auf 80 °C reduzieren und die Garzeit um eine Stunde verlängern.

Als Beilage passt gut Grillgemüse, das in dem aufgefangenen Fett angebraten wird, oder ein frischer, bunter Salat.

