Baby Back Ribs af Sashi Oksekød

I denne Opskrift laver jeg Crown Ribs, det er ikke andet end Baby Back Ribs af Sashi Oksekød der er rullet sammen til en krone. Der tilberedes ved low & Slow over lang tid. I dette tilfælde her var det 8,5 timer ved 105 grader.

Crown ribs på Traeger Timberline L

Portioner:

2-3 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

ca. 8,5 timer.

Ingredienser til Sashi Baby Back ribs af Oksekød

- 2 stk. Baby Back Ribs af okse Sashi købt hos ***Steak-Out.dk****
- **Mad Cow – BBQ Rub**
- **Swine Shine – BBQ Glaze**
- Æble Most
- Madsnor

Jeg fortrækker Æblemost da den ikke er så sød som Juicen.

Fremgangsmåde på Crown Beef Ribs

I køkken

1. Start med at skylle din baby back ribs efter du har pakket dem op, tører dem godt og grundig og lade dem lige ligge et par minutter på dit spækbræt.
2. Derefter fjerner du hindet, det går ret hurtig ved hjælp af en teske som køres ind under hindet ved en knogle.
3. Og nu skal de rulles op med undersiden ud ad og så snøres kødet stramt fast i denne position med madsnor.
4. Og til sidst drysser du kødet med Mad Cow – BBQ Rub* grunden til den skal dryses efter den er bundet er at der kommer godt spændning på kødet og her kan du risikere at en stor del af krydderiet falder af igen eller du har det på hænderne under oprulning og binding. Derfor drysses krydderier bagefter.

BABY BACK RIBS
AF OKSE.
SASHI
STEAK-OUT
reklame

Ved grillen

1. Start din Traeger grill ved 140 grader. og når den har lagt der stabilt i 5 minutter skruer du temperaturen ned til 105 grader. Har din Traeger grill Super Smoke funktionen aktiver du denne. Jeg har brugt den nye Traeger Timnberline L* i denne opskrift.
2. Nu kommer du dine Crown Ribs på den nederste rist i grillen, og lukker låget.
3. Efter 1 time ved 105 grader og Super Smoke er det på tid at du sprøjter din Baby Back Ribs med æblemost. Denne proces gentager du 3 gange med 30 minuttters mellemrum.
4. Derefter kommer du et Stegetermometer i kødet den skal placeres mellem 3 og 4 ben ligegyldig fra hvilken side du tæller. Sørg for at termometer ikke rammer benet. Nu lader du dem blive i grillen indtil en kernetemperatur på 87 grader.
5. Når denne kernetemperatemperatur er nået Pensler du dine Ribs med BBQ Sauce lader dem blive i grillen for yderlige 10 minutter og så tager du dine Sashi Baby Back Ribs af grillen og lader den hvile i 30 minutter. pakket ind i en varmekasse.

6. Og så er de faktisk klar til servering.

Som i kan se har jeg valgt alm Fritter og Swine Shine BBQ Sauce som dip.

TBaby Back ribs af Sashi Oksekød i Røg på den nye traeger Timberline

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Baby Back Ribs af okse Sashi – *Steak-Out.dk**
- **Danish BBQ – Mad Cow**

- **Traeger Timberline L: *Homeshop.dk**
- **Meater Stegetermometer – *Homeshop.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **DJI Osmo Mobile 6: *Computersalg.dk**

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.