

# BBQ Wagyu Beef Short Ribs - ægte US style Low & Slow

**BBQ Beef Short Ribs** - af australsk **WAGYU** kød. Disse oksekøds Ribs indeholder nogle alvorlige smag. Wagyu Beef Short Ribs, er grade F1, mbs 3-5 og stammer fra producenten Aaco i Australien. De er seriøst det der kaldes toppen af poppen, når vi leger i Beef Ribs klassen. De er fantastisk marmoreret som resulter i en smagsekspllosion når de er rigtigt tilberedt.



Wagyu Beef Short Ribs fra Aaco

Jeg har valgt denne gang at krydre dem med en købe Rub. Det blev Traeger Beef Rub, derefter mopped med æblejuice for at holde dem fugtige. De er tilberedt ved low & slow til den ømme perfektion. Hvorfor jeg har valgt en købe Rub til denne opskrift er enkelt "**real US style Low & Slow BBQ**" kræver ægte Amerikanske krydderiblandinger. I hvertfald i dette tilfælde, selvom kødet er fra Australien.

# BBQ Beef Short Ribs - Opskrift

- til 4-6 Personer
- forberedelsestid: 15 minutter
- tilberedningstid op til 10 timer

## Ingredienser:

- 2 [Wagyu Beef Short Ribs Racks "købt hos Steak-Out.dk"](#)
- [Traeger Beef Rub "kan købes her"](#)
- Æblejuice
- Æbletræpiller til Røg



## Forberedelse af dine BBQ Beef Short Ribs

- Hvis din slagter ikke allerede har gjort det, skal du fjerne den tynde sølvagtige hinde fra knoglesiden af ??dine Beef Ribs. Det gør du ved at stikke med bagsiden af en teske under hindet ved alle ben fra bække sider og løsne hindet.



- Brug et styk køkkenpapir til at få et fast greb om hindet, og træk det af. På billede her kan du se forskellen.



- Jeg krydder begge sider af mine Ribs med [Traegers Beef Rub](#). Jeg gnider altid lidt madolie ind i kødet inden jeg krydder dem. For at sikre mig at min BBQ Rub bliver der hvor den skal være nemlig på kødet!





Jeg laver mine **Wagyu Beef Ribs** på min **Traeger Timberline**. Du kan læse meget mere om min Timberline her på Bloggen under "[\*\*MIN TRAEGER\*\*](#)"

- Starter din Traeger Træpillegrill. Indstiller temperaturen til 105°C grader i en Traeger Timberline og aktiver Super Smoke. Er det en almindelig Træpillegrill indstilles den til 107°C grader.
- Når grillen har nået den ønskede temperatur placerer du dine Beef Short Ribs på den nedderste grillrist, med bensen nedad. Nu heder det at holde tungen lige i munde fordi det tager mellem 8 og 10 timer at tilberede ægte US style BBQ Beef Short Ribs.



- I de 8 til 10 timer skal du alle 60 minutter, sprøjte eller moppe dine Beef Ribs med æblejuice, indtil den ønskede Kernetemperatur af 95°C grader

er nået. Ja det bliver en laaaaaang dag ved grillen, dejligt ikke? Men i sidste ende vil du blive belønnet med et fantastisk resultat af Ægte Amerikanske BBQ.



Wagyu Beef Short Ribs efter 1 time på Traeger Timberline



Wagyu Beef Short Ribs efter 5 timer på Traeger Timberline





Wagyu Beef Short Ribs efter 10 timer på Traeger Timberline



Når dine Beef Ribs har den ønskede Kernetemperatur på 95°C grader, skal de hvile sig under et viskestykke i ca. 10 minutter på skærbrættet. Skær dem derefter mellem de enkelte ribben. Og så er de klar til servering. Du vil blive belønnet med et fantastisk resultat af Ægte Amerikanske BBQ. God fornøjelse!

**Til Ægte Amerikansk BBQ serverer man [Mac & Chees, opskriften finder du her.](#)**

<https://youtu.be/nFRIA0H1P2o>