

Beef Short Ribs, sådan gør du? Keep it Simple

Beef Short Ribs er et fantastisk stykke oksekød. Og når man snakker Beef Short Ribs så snakker man "Real American BBQ"! Har du først smagt dem engang, ja så er man hooked på mere "Real American BBQ". Sådan var det også hos mig.



Der er mange der har ledt efter en opskrift på Beef Short Ribs. Der er også mange derude på nettet, men ikke rigtigt nogen på Dansk. Du skal faktisk ikke bruge meget til at lave de perfekte Beef Short Ribs. Det eneste du skal have det er Kødet og der findes der mange forskellige forhandler på nettet.

Ingredienser

- Ribs
- Lidt Madolie
- Æblejuice
- BBQ rub

Om du bruger en købe rub eller blander selv er helt op til dig, min favorit til beef short ribs er "keep it simple".

Jeg bruger følgende til Beef Ribs 30g sennepspulver, 20g salt, 10g peber mix og 20g rørsukker.

Fremgangsmåde

Du trimmer dine ribs trækker sølvhuden af dem og løsner benene for senerne på undersiden lige under sølvhuden så de enkelte ben er blank. De skal ikke skæres fri!

Så giver du dem en gang Madolie hele vejen rund og efterfulgt med din yndlings rub. Når det er gjort så lader du det hele lige trække lidt. Det gør ikke en spor hvis du rubber dem dagen inden og pakker dem i folie eller vakuumpakker dem til næste dag og ligger dem på køl.

Din grill skal indstilles til 100-110 grader indirekte varme. Finder den røg smag frem du nu godt kan lide til oksekød, jeg bruger kirsebær røg her.

Når grillen er klar kommer du dine Beef Short Ribs på grillen. Det tager ca. 6 timer at laver de her Beef Short Ribs lige så lang tid som Spare Ribs. Men de skal ikke pakkes ind i folie eller nogle du skal bare sprøjter dem med æble juice hver time. Så får du det her resultat!



Man kan glaze “pensle” den med en BBQ Sauce den sidste time men det er ikke et must. For æblejuicen gør sit arbejde til du får en fin overflad.

Og selvfølgelig en lille video ☐

<https://www.youtube.com/watch?v=P50Pzs61cqc>

<https://boemsen.com/fyltd-peberfrugt-med-ris-og-hytteost/>

<https://boemsen.com/grilled-hasselback-kartofler/>