

Short Ribs uden ben

Denne Short Ribs uden ben Opskrift indeholder kun få ingredienser. Det eneste du skal bruge er et pakke [Short Ribs*](#) uden ben, [Texas Style - Beef Rub](#) og æblejuice. Det er alt du skal bruge til at fremtrylle denne farve og en mega lækker smags oplevelse.

Short Ribs uden ben på Traeger Timberline L

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

ca. 7 timer.



Ingredienser til Boneless ShortRibs

- 1 pakke. Short Ribs Boneless "[købt hos Steak-Out.dk](http://købt.hos.Steak-Out.dk)"
- [Texas Style - Beef Rub](#)
- Æble Most eller Juice

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



Fremgangsmåde sådan laver du Short Ribs uden ben

I køkken

1. Start med at skylle dine Short Ribs under kold vand efter du har pakket den op og lade den lige ligge et par minutter på dit spækbræt.
2. Derefter pensler eller sprayer du den med et tynd lag æblemost.
3. Og så skal der drysses et tynd lag [Texas Style - Beef Rub](#) på dine Short Ribs.
4. Når det er gjort lader du dem stå på spækbrættet og starter din Grill op. Jeg har lavet de her Short Ribs i den nye [Traeger Timberline L*](#).



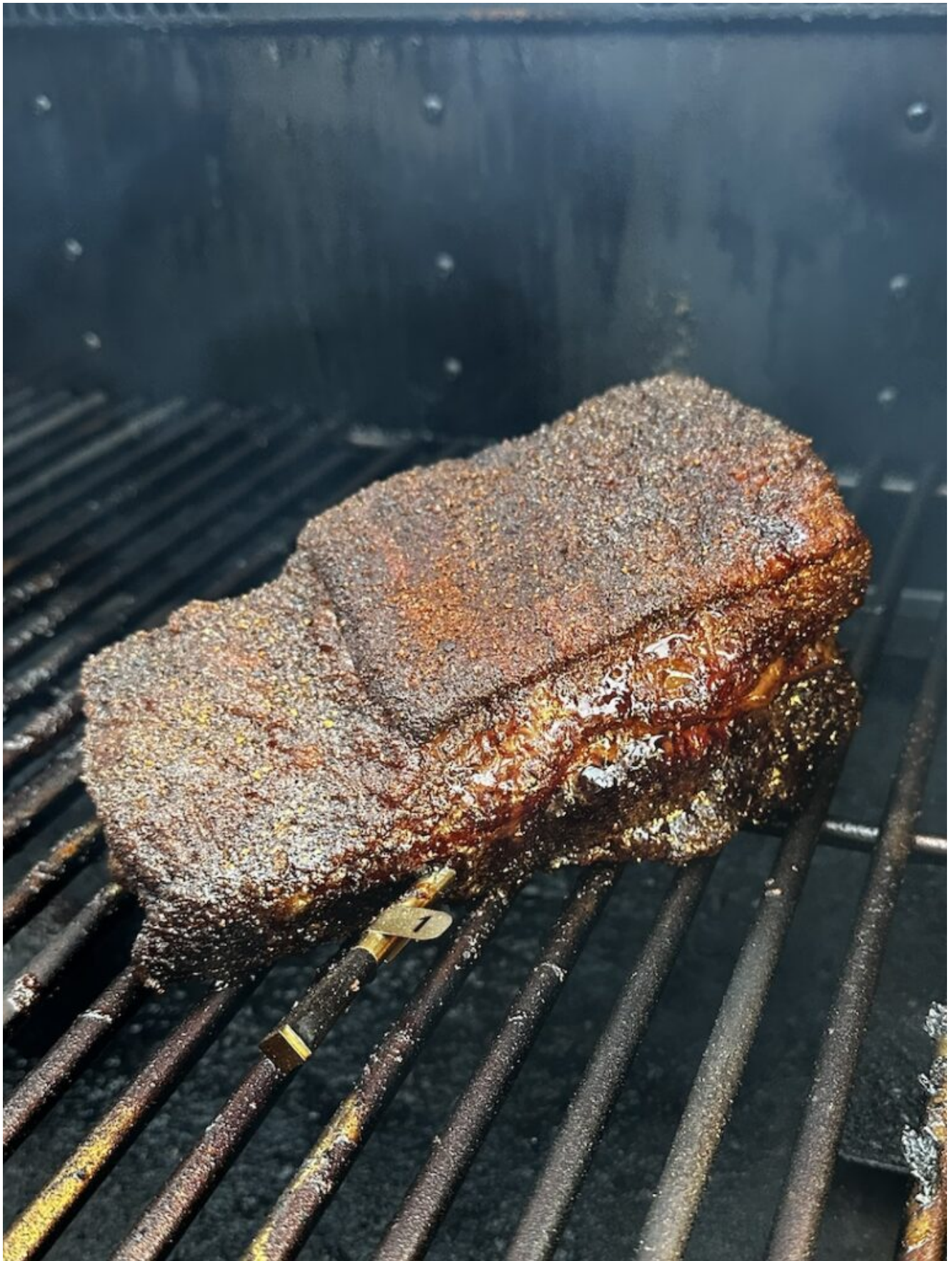




Ved grillen

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 aktiverer du denne. Jeg har brugt den nye [Traeger Timberline L*](#) i denne opskrift.
2. Nu kommer vi til vores Short Ribs uden ben de ligges på den nederste rist i grillen, placerer et stegetermometer i kødet indstiller denne til 90 grader kernetemperatur og lukker låget igen.
3. Du skal sprøjte dine Short Ribs alle 30 minutter med æblejuice de første 2 timer.
4. Når de første to timer er gået deaktiver du Super Smoke hvis du har det i din grill. Og lader den køre vider den resterende tid uden at pille ved låget.
5. Når dine Boneless Short Ribs har nået den ønskede kernetemperatur kan du tage dem af grillen og ligger dem i en varmekasse i yderlige mindst 30 minutter så saften kan samle sig i kødet. Og så er den klar til udskæring og servering.





Short Ribs uden ben med en fantastisk smag



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

- Short Ribs, Boneless - [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*

- [Danish BBQ - Texas Style Beef Rub](#)
- 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](#).