Kurze Rippen



Zutaten

4

- 1 kurze Rippe
- Bresc Marinade für Rindfleisch
- Bresc Glasur Pflaumen- und Ingwer

Zubereitung

Das dicke Fett vom Fleisch abschneiden, das harte Häutchen entfernen und die Rippchen mit Rindfleischmarinade marinieren (ausgehen von 10 % Marinade pro Kilo Fleisch). Vakuum ziehen und 24 Stunden marinieren lassen. Den Grill für indirektes Grillen auf 110 °C vorbereiten. Die kurze Rippe auf den Grill legen und die Kerntemperaturanzeige auf 92°C einstellen. Die kurze Rippe vom Grill nehmen und in Alufolie wickeln. 10 Minuten ruhen lassen und mit Pflaumen- und Ingwerglasur bestreichen. Wieder auf den Grill legen und 10 Minuten grillen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Glasur Pflaumen und Ingwer 450g



Bresc Marinade für Rindfleisch 1000g