

Oppskrift

American BBQ: Grillede short ribs av Ungfe



1

Forvarm stekeovn til 180 °C. Legg shortribs på rist i ovnsform. Hell kokende vann i formen og damp shortribs i 2,5 timer. Fyr opp grillen.

2

Bland flaksalt, pepper, paprikapulver, hvitløkspulver, løkpulver og brunt sukker til kryddersalt. Del ribbene i grove biter, gni ribbene med krydderblandingen og grill på medium varme til kjøttet har fått karamellisert skorpe.

3

Bland sennep, Worcestershire-saus, BBQ-saus, brunt sukker, paprikapulver, løkpulver og resten av kryddersaltet. Pensle kjøttet raust med saus og grill videre på vekselvis direkte og indirekte varme i ca. 30 minutter, pensle raust med saus underveis. Grill til kjøttbitene er karamelliserte og møre.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Short Ribs Pk



Ungfe Short Ribs Fr Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Short ribs 3 kg

Kokende vann 1 liter

Kryddersalt

Flaksalt 0,5 dl

Pepper 1 ts

Paprikapulver 1 ts

Hvitløkspulver 1 ts

Løkpulver 1 ts

Brunt sukker 1 ts

Saus

Amerikansk sennep 1 dl

Worchestershiresaus 2 ss

BBQ-saus 2 dl

Brunt sukker 1 dl

Paprikapulver 1 dl

Løkpulver 2 ss