

CRAFT BEER-BEEF RIBS mit Gewürzkartoffel, Paprika und Kräuterdip



Zutaten/Einkaufsliste:

6 Portionen (Hauptspeise)

Beef-Ribs:

3 STK Rinderrippchen a'1300*gr

3 Flaschen Craft Bier a'0,3 lt (regionales Bier)

Marinade:

3 TL Senf

3 TL Ketchup

1 STK Limone

3 TL Essig

3 TL Sojasauce

1 TL Paprikapulver

3 TL Steak & Co Gewürzmischung*

1 TL Salz

Gewürzkartoffel:

6 STK Ofenkartoffel

3 TL Olivenöl

3 TL Brotgewürz

1 TL Kümmel

1 TL Salz

Kräuterdip:

100 GR Topfen (Quark)

100 GR Sauerrahm (Schmand)

100 GR Joghurt

Salz

Pfefferstolz Edelschrot

6 EL frische Kräuter

(Thymian, Petersilie, Schnittknoblauch...)

Paprika:

3 STK gelbe Paprikaschote

3 STK rote Paprikaschote

1 TL Lavendel-Provence-Pyramidensalz

3 TL Olivenöl



Kurzanleitung für Dampfprofis:

- Ribs am Vortag marinieren
- Ribs mit Craft Beer Dampfbraten
Kombidämpfen mit ~25% Dampfanteil
bzw. CircoTherm Heißluft mit wenig
Dampfunterstützung 150°C, 2,5 Stunden
- Gewürzkartoffel eine Stunde vor
Garzeitende begeben
- Paprikagemüse 20 Minuten vor
Garzeitende begeben
- Kräuterdip herstellen



Zeitaufwand:

Vortag: Ribs marinieren
30 Minuten Herstellungszeit
2,5 Stunden Gesamtgarzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht
Vorheizen: nein
Einschubhöhe:
4 Craft-Beer-Ribs
2 Gewürzkartoffel
1 Paprikagemüse



Schritt-für-Schritt-Anleitung:

Vorbereitung:

- Ribs in kaltem Wasser abwaschen und mit
Küchentuch trocknen
- die Silberhaut mit einem Messer von der
Rückseite der Ribs lösen und mit Hilfe
eines Küchentuches wie auf dem Foto
abziehen
- Ribs werden besonders zart und
geschmackvoll wenn sie gekühlt über
Nacht in der Marinade ziehen
- wer die Ribs mit der Marinade in einem
Vakuumbbeutel mariniert erhält ein noch
besseres Ergebnis



Ribs marinieren:

- alle Zutaten für die Marinade verrühren
- Ribs auf ein tiefes Backblech*
(Fettwanne) legen und mit der Marinade
einstreichen



Dampfbraten:

- Craft-Beer ganze Menge zu den Ribs in das tiefe Backblech geben
- Ribs mit Craft-Beer in den Kombidämpfer oberer Einschub 4 geben
- ohne Vorheizen mit der Ofenfunktion Kombidämpfen mit ~25% Dampfanteil bzw. CircoTherm Heißluft mit wenig Dampfunterstützung (Feuchtgaren NIEDER, Intervall Dampf...) dampf braten
- Temperatur 150°C
- Garzeit 2,5 Stunden



Gewürzkartoffel:

- Kartoffel schälen
- in einer großen Schüssel Olivenöl, Brotgewürz, Kümmel, Salz,
- Kartoffel verrühren
- Kartoffel auf den Rost legen und Backblech zum Abtropfen darunter stellen
- Eine Stunde vor Garzeitende die Gewürzkartoffel unter den Ribs in den Kombidämpfer geben
- Einschubhöhe 2 und das Blech zum Abtropfen auf Einschubhöhe 1 geben



Paprikagemüse:

- Paprika waschen und vom Kerngehäuse in große Stücke schneiden
- in einer großen Schüssel Olivenöl, Gewürzmischung und Paprikastücke verrühren
- Paprikagemüse 15-30 Minuten vor Garzeitende auf das heiße Abtropfblech in Einschubhöhe 1 geben.
- Garzeit Paprikagemüse, 15 Minuten knackig- 30 Minuten weich geschmort



Kräuterdip:

- für den Kräuterdip alle Zutaten verrühren



Anrichten:

Das Craft-Beer ist jetzt mit dem ausgeschmolzenen Rinderfett zu einem kräftigen Fond stark eingekocht. Mit dem Fond die Ribs nochmal mit dem Pinsel einstreichen und überglänzen. Auf großen Tellern oder Holzbretter das urige Gericht anrichten. Als passendes Getränk kommt natürlich nur ein kräftiges vollmundiges Craft-Bier (Flecks) auf den Tisch!

Anmerkungen:

*Rinderrippchen haben einen hohen Garverlust und der Knochenanteil ist auch sehr hoch, deshalb ca. 600 gr Rohware pro Person beim Einkauf berechnen.

*Wer dieses Rezept nur für 2 Personen zubereiten will, verwendet nicht das tiefe Backblech sondern eine kleinere ungelochte Garschale. Wenn zu wenig Bier in der Garschale/Blech ist verkrusten die Ribs auf der Unterseite zu sehr durch das ausschmelzende Rinderfett!!

Tipp:

Wer die Rinderrippchen besonders weich genießen will, verlängert die Garzeit um 1 Stunde und reduziert die Temperatur auf 140°C.

Wer die Ribs besonders knusprig haben möchte, überkrustet noch einige Minuten mit der Grillfunktion ca. 210°C.