



BEEF SENSATION
einzigartig · exklusiv

Rezeptur „Short Rib gesmoked“ (2,5-3,0 kg)

- Die Short Rib mit einem kräftigen Rub einreiben und einen Tag ziehen lassen (der Rub : 2 EL Paprika, 2 TL Cumin, 2 TL Koriander, 2 TL Salz, 2 TL Zucker – alles gemahlen)
- den Wassermoker auf 100°C bringen mit Holz bestücken und die SR für ca. 6-7 Stunde garen lassen.
- Beim „Stechtest“ mit einem Messer sollte das Fleisch ganz locker wieder vom Messer rutschen und sich auch sehr leicht von den Knochen lösen lassen
- Unter Umständen kann es auch mal ein Stündchen mehr oder weniger werden: es hängt immer ein wenig vom Fleisch ab. Deshalb genug Zeit einplanen. Es macht nicht wenn es zu schnell fertig ist – einfach aus dem Smoker nehmen, beiseite legen und eine halbe Stunde vor dem Essen wieder in den heißen Smoker geben.

BissFest - ausgehen zuhause 

BissFest , Rückertweg 2, 35039 Marburg
Inhaber: Holger Nienhaus

Telefonnr.: 06421-2025523 / Mobil: 0176-64811357
www.bissfest-marburg.de / info@bissfest-marburg.de