

Rezept von Chefkoch Christian Müller zum Nachkochen

Rinderzwerchrippe vom Grill

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

2 kg Zwerchrippe (mit Knochen), Salz, Zucker
je 3–4 Zweige Thymian und Rosmarin, 3–4 Knoblauchzehen
2 kg kleine Kartoffeln, festkochende Sorte, BBQ-Gewürz-
mischung (Pulver), Pfeffer aus der Mühle, 4–5 EL Olivenöl,
250 g Sauerrahm, ½ Bund Schnittlauch, BBQ-Soße
(Fertigprodukt)

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch trocken tupfen. 5 EL Salz mit 1 EL Zucker mischen, das Fleisch damit einreiben. Ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann im Backofen bei 80 °C Umluft auf dem Rost in ca. 12 Std. garen.
2. Die Kräuter abbrausen, trocken tupfen. Die Knoblauchzehen leicht andrücken. Die Kartoffeln gründlich waschen, trocken reiben, samt Schale mit 3 EL Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer mischen. Mit den Kräuterzweigen und den Knoblauchzehen in eine ofenfeste Form geben und in den letzten 80 Min. zum Fleisch in den Ofen schieben.
3. Das Fleisch vom Knochen lösen, Fettreste dabei ggf. entfernen. Rundherum mit dem BBQ-Gewürz würzen. In der (Grill-)pfanne in etwas Olivenöl rundherum kurz anbraten – für eine schöne Kruste.
4. Sauerrahm mit Schnittlauchröllchen verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der BBQ-Soße zum Fleisch und den Ofenkartoffeln servieren. Als weitere Beilage passt ein Wildkräutersalat.

