

24 Std in Öl geschmorte Rinder Short Rips kurz am Rost gebraten, mit gegrillten Jalapenos und Fleur de Sel Schwierigkeitsstufe: 1 (5 ist am schwersten)



Copyright: Steigenberger Hotel Herrenhof/philippthutter.com

VORBEREITUNG:

Die Short Rips zwischen den Knochen auseinander schneiden, sodass 4 gleich große Stücke entstehen.

Dauer in Minuten

Vorbereitung: ca.

Zubereitung: ca.25

Zutaten: 3 kg Rinder Short Rips – sehr fleischig

100 g Paprika

100 g Zwiebel

50 g Knoblauch

100 g Tomatenwürfel

600 ml Olivenöl

10 g Chili

Salz, Pfeffer & Zucker

20 Stk kleine Jalapeños

10 g Fleur de Sel Flocken

ZUBEREITUNG:

Salzen und Pfeffern und in Oliven Öl scharf anbraten Die restlichen Zutaten grob zerkleinert dazugeben und mitbraten bis der Zucker mit dem Gemüse karamellisiert. Danach in ein Gefäß geben und mit Öl bedecken und im Rohr bei 200 Grad 15 min braten. Anschließend 24 Stunden bei 72 Grad Hitze garen.

Die Jalapeños in Oliven Öl scharf anbraten und beiseite Stellen

Die Rippe am Teller anrichten und mit den Jalapeños ausgarnieren. Etwas vom Schmorfond darüber geben und mit Fleur de Sel bestreuen. Mit einigen Kräuterblättern ausgarnieren.

(kjj)