



Short Ribs mit Kartoffelgratin

🕒 330–360 Min   

Zubereitung

- 1 Die Zutaten zu einer cremigen Marinade vermengen, die Ribs damit fest einreiben und für einige Stunden in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank ziehen lassen.

TIPP: Am besten über Nacht ziehen lassen!

Zutaten für 6 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

2 Stk. Short Ribs vom Rind (ca. 3kg)

Für die Marinade

6 EL Honig

6 EL Tomatenmark

4 EL Scharfer Senf

125 ml Wasser

125 ml Sonnenblumenöl

6 EL ◆ Spare Ribs Gewürzzubereitung

Für das Kartoffelgratin

500 g Kartoffeln, festkochend

100 g Geschnittener Lauch

125 ml Schlagobers

125 ml Sauerrahm

2 Eier

3 EL Parmesan, gerieben

Öl

2 TL ◆ Knoblauch granuliert

2 TL ◆ Petersilie geschnitten

1 Prise ◆ Muskatnuss ganz

1 Prise ◆ Meersalz jodiert grob

1 Prise ◆ Pfeffer schwarz ganz

- 2 Das Backrohr auf 130 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Das Fleisch in einer Bratenform in das Rohr schieben.
- 3 Für ca. fünf Stunden das Fleisch weich braten. Hin und wieder mit der restlichen Marinade übergießen.
- 4 Die Erdäpfel schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit dem geschnittenen Lauch mischen und in zwei mit Öl ausgestrichene Formen füllen.
- 5 Sauerrahm, Obers und Parmesan vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt die Eier unterrühren.
- 6 Die Masse über die Erdäpfel gießen. Im Grill bei 200 °C bei indirekter Hitze ca. 50 Minuten grillen.
- 7 Sobald sich die Knochen ganz leicht hinaus lösen lassen, sind die Ribs fertig.
- 8 Das Fleisch überkühlen lassen und anschließend am Grill von beiden Seiten scharf grillen, damit es Röstaromen erhält.
- 9 Auf ein Holzbrett legen und mit einem scharfen Messer aufschneiden. Zusammen mit einem knackigen Salat, dem Gratin und Saucen servieren.

