Short Ribs mit Kartoffelgratin

330—360 Min

Zutaten 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	Sahne
125 ml	Saure Sahne
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

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!

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 Kartoffel schälen und in 3mm dicke Scheiben schneiden. Mit dem geschnittenen Lauch mischen und in zwei mit Öl ausgestrichene Formen füllen.

5 Saure Sahne, Sahne und Parmesan vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt die Eier unterrühren.

6 Die Masse über die Kartoffel gießen. Im Grill bei 200°C bei indirekter Hitze ca. 50 Minuten grillen.

7 Sobald sich die Knochen ganz leicht hinauslösen 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.