



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!

- 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.

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

