



Pulled Beef von der Hohen Rippe

Zutaten:

- 1,2 – 1,5 kg Hohe Rippe vom Angus
- 1 TL Salz (Räuchersalz nach belieben)
- 1 TL Pfeffer
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Brauner Zucker
- 1 TL geröstetes Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Zwiebelgranulat
- 3 EL Olivenöl
- 120 ml Whisky

Zubereitung

Die Hohe Rippe mit ein paar Esslöffel Whisky beträufeln und gut einmassieren. Aus den Gewürzen und dem Öl eine Paste herstellen, ein sogenanntes Rub. Das Fleisch damit einreiben und anschließend ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Ofen auf 200° Grad vorheizen, jetzt kommt das Fleisch auf der mittleren Schiene für 30 Minuten in den Ofen. Am besten auf dem Gitter, mit der Fettpfanne darunter, damit der Fleischsaft und das Fett abtropfen kann. Nach 20 Minuten das Fleisch einmal wenden und weiter 10 Minuten grillen lassen. Das Fleisch ist dann schön angegrillt, aber innen noch roh. Den Backofen nun auf 120° Grad runterschalten, das Fleisch in einen Bräter mit Deckel geben. Wenn möglich sollte das Fleisch nicht direkt auf dem Boden liegen, deshalb habe ich eine kleine Kuchenform in den Bräter gelegt und das Fleisch darauf positioniert. Eine Aluschale vom Grill geht auch.

In den Bräter kommt nun der restliche Whisky und dann geht es für 7 bis 8 Stunden in den Ofen bei 120° Grad. Ich habe es über die Nacht garen lassen.

Nach der Garzeit sollte das Fleisch noch ca. eine halbe Stunde Zeit zum Ruhen haben. Danach kann es mit Gabeln zerrupft (englisch: pulled) werden. Für ein Raucharoma kann man statt normalen Salzes, auch Rauchsatz verwenden.

Das Pulled Beef schmeckt hervorragend im Burger oder Sandwich. Bei uns gab es das Beef als Sandwich mit Blaukrautsalat und Barbecue Sauce.

Viel Spaß beim Nachkochen!