

Federstück (Short Ribs) mit Pfeffer-Thymian- Marinade

Grillieren: ca. 45 Min. / Marinieren: ca. 6 Std.
Für 6 Personen

Zutaten

- 1,7 kg Federstück mit Knochen vom Schweizer Rind
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL mildes Paprikapulver
- 2 EL brauner Rohrzucker
- 1 EL getrocknete Thymianblätter
- ½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Meersalz



heimisch

Mehr Infos zum Projekt unter
www.heimisch-zh.ch

Zubereitung

1. Federstück in eine flache Form legen und rundum mit Olivenöl bestreichen. Paprikapulver mit braunem Zucker, Thymian und Pfeffer mischen und eine Seite des Federstücks damit einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden marinieren.
2. Federstück eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Einen Kugelgrill für lang anhaltende indirekte Hitze anfeuern.
3. Federstück mit der gewürzten Seite nach oben auf die indirekte Seite des Grills legen und geschlossen 3½ bis 4 Stunden bei mässiger Hitze grillieren, bis das Fleisch weich ist. Die Kerntemperatur sollte 90 °C betragen.
4. Federstück vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen.
5. Entlang der Knochen in Portionen schneiden und mit Meersalz bestreut servieren.

Beilagen

Dazu passt Gemüse-Kartoffel-Gratin.

Guten Appetit

Projektpartner:

