

# SHORT RIBS BBQ-STYLE AUS DEM OFEN

## Zutaten Short Ribs

- 1 EL [Knoblauchpulver](#)
- 1 EL [Zwiebelpulver](#)
- 1 EL [Senfpulver](#)
- 1 TL [Chiliflocken](#)
- 1 TL [Korianderpulver](#)
- 1 TL [Kreuzkümmel](#)
- 25 g Tomatenpüree
- 10 g Honig oder Birnel
- 15 g Salz
- 2 dl Apfelsaft, 1/2 dl Apfelessig
- ca. 1.4 kg Short Ribs (entspricht 3-4 Ribs am Stück)

## Zutaten Chinesischer Gurkensalat

- 600 g Salatgurke
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Reissessig
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL [Chiliflocken](#)
- 1 Frühlingszwiebel
- je 1 EL [schwarzer](#) und [weisser](#) Sesam

## Zubereitung

In einer Schüssel die Gewürze mit dem Tomatenpüree, dem Honig oder Birnel, dem Salz, dem Apfelsaft und dem Essig verrühren. Die Short Ribs rundherum mit der Marinade bestreichen. Mindestens 2 „ besser jedoch 12 Stunden in der Marinade ziehen lassen, dabei gelegentlich in der Marinade wenden. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Short Ribs mitsamt Marinade in einen grossen Bräter oder in eine Gratinform geben. Die Form mit Alufolie oder einem Deckel verschliessen und auf die mittlere Rille in den heissen Ofen geben. Das Fleisch so lange garen, bis die Kerntemperatur 90 Grad beträgt; dies dauert in der Regel etwa 6 Stunden. Am besten wird dies mit der Temperatursonde kontrolliert. Zwischendurch die Short Ribs immer wieder mit Marinade bestreichen und wenden; wenn nötig noch etwas Wasser beifügen, damit die Marinade nicht zu stark einkocht. Nach 4 Stunden Garzeit die Folie oder den Deckel entfernen und die Short Ribs offen fertig garen. Für den Salat den Stielansatz der Gurke entfernen. Die Gurke längs halbieren, dann schräg in dünne Scheiben hobeln oder schneiden und kräftig salzen. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Sauce den Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit Essig, Sojasauce, Zucker, Öl und Chiliflocken in einer Schüssel verrühren. Frühlingszwiebel mitsamt Grün in feine Ringe schneiden und zur Sauce geben. Die Gurke in ein Sieb geben, kurz kalt spülen und sehr gut abtropfen lassen. Die Gurken mit der Sauce und die beiden Sesamsorten mischen. Die Short Ribs zwischen den Rippen hindurch in Stücke schneiden und mit dem Salat auf einer Platte anrichten. Sofort servieren.

