



# Short Ribs (Zwerchrippe)



## Short Ribs (Zwerchrippe)

Die leckeren Stücke aus der Quer- oder Zwerchrippe sind eine tolle Alternative zu den bekanntesten Spareribs vom Schwein. Klassisch eher für Schmorfleisch oder Eintöpfe verwendet sind die Short Ribs auf dem Grill oder im Backofen ein echter Hit. Am besten schmecken sie, wenn sie bei niedriger Temperatur über mehrere Stunden langsam im Ofen oder im Smoker garen. Alternativ können Sie die feinen Stücke auch Sous Vide kochen und für die Röstaromen kurz auf den Grill oder in den Backofen legen. Richtig zubereitet fällt das Fleisch förmlich vom Knochen, ist butterzart, saftig und super aromatisch.