



Short Rib vom Rind mit Szechuanpfeffer

[Hold-o-mat](#)

Rezept für 10 Personen

Fleisch

2500 g	Short-Ribs (Siedfleisch mit Knochen – vom Schweizer Rind) abtupfen
0.1 l	Olivenöl
1 x	Salz und Pfeffer
1 x	Paprika Edelsüss, getrocknete Zwiebeln und Knoblauch
1 x	Kümmel und Fenchelssamen
2 l	Kalbs-Jus

Glasur

200 g	Melasse
100 g	Honig
200 g	Ketchup
250 ml	Schwarzes Bier
50 g	Ingwer
20 g	Geräucherter Paprika
50 g	Jalapeños
50 g	Essiggurken
20 g	Gerösteter Szechuanpfeffer

Zubereitung

Glasur

- alle Zutaten bis zu einer sirupartigen Konsistenz in der Pfanne köcheln lassen
 - in Kutter fein mixen und abkühlen lassen.
- Marinade sollte intensiv, klebrig und glänzend aussehen

Fleisch

- Hold-o-mat auf 80 °C vorheizen, Klappe geschlossen
- Fleisch mit Trockenwürzmischung würzen.
- im Ofen bei 200 °C 15 Min. anrösten

- Schale aus dem Ofen nehmen und mit heissem Kalbsjus übergiessen, so dass das Fleisch bedeckt ist.
- Im Hold-o-mat zugedeckt bei 80 °C 20 Stunden garen. Garzeit kann je nach Fleischqualität variieren (15-20 Stunden)
- Fleisch aus dem Jus nehmen, auf Zartheit prüfen und wenn zart, mit Marinade bestreichen
- im Ofen oder unter Salamander karamellisieren

Serviovorschlag:

- asiatischer Gurken-Salat
- Baked-Potatoes mit Sauerrahm
- eingelegtes Essig-Gemüse
- frisches Brot

Haltbarkeit

- 3 Tage
- schockgefrostet, portionenweise vakuumiert: 6 Monate bei – 18 °C