

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Kurze Rippen Vom Rind - Bulgalbi

Anzahl: 6 - 10 Portionen

Gattung: Fleisch, BBQ, Grillen, Korea,

2	kg	Kurze Rippen vom Rind	2	Teel.	Knoblauch, fein gehackt
125	ml	Sojasoße	1	Teel.	Ingwer, fein gehackt
125	ml	Wasser	1	Essl.	Zucker
4	Essl.	Frühlingszwiebeln, fein - gehackt	1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
			2	Essl.	Sesamsaat

Bitte den Schlachter, die Rippen in Würfel von ca. 5 cm Kantenlänge zuzuschneiden. Diese Stücke in einem Quadratmuster tief einschneiden. Übrige Zutaten vermengen, gründlich mit den Rippchen mischen.

Am besten über Nacht marinieren lassen, mindestens aber 4 Std. Schon etwa 1 Std vor dem Braten einen Grill mit einer Blechhaube abdecken, damit die Kohle die nötige Glut entwickeln kann, die zum erfolgreichen Grillen unbedingt nötig ist.

Beim Grillen die Fleischstücke häufig wenden und von allen Seiten knusprig braun braten.

Will man sie in einem Backofen zubereiten, legt man die Rippenstücke nebeneinander in einen Bräter und dreht sie nach einer halben Stunde um.
Gesamtbratzeit: 1 Std.