# Barbecued Beef mit pikanter Würze

**Grill-Gerichte**

## Zutaten (4 Personen)

» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 1 TL Pfeffer
» 1 EL Paprika-Pulver (edelsüß)
» 2 TL Chilipulver
» 2 EL Zucker (braun)
» 1kg Hohe Rippe
» 1 TL gem. Senfkörner
» 1 EL Cayennepfeffer
» 100ml helles Bier
» 4 EL Apfelessig
» 4 EL Worcestersauce
» 1 EL Tabasco
» 4 EL Bourbon- Whiskey
» 4 EL Öl

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
16-20€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Für die Würzmischung eine Knoblauchzehe sowie eine Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Mit Pfeffer, Paprikapulver, 1TL Chilipulver und Zucker verrühren.

2. Die Hochrippe abbrausen, trockentupfen und mit der Würzmischung einreiben. Mit Folie bedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Am nächsten Tag je eine Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen, hacken. Mit Senfpulver, Cayennepfeffer, Bier, Essig, Worcestersauce, Tabasco, Whiskey, Öl und 1TL Chilipulver in einem Topf verrühren. Ca. 10min köcheln, dann abkühlen lassen. Ofen auf 80°C vorheizen.

4. Fleisch mit etwas Würzsoße bepinseln. Die Fettpfanne des Ofens mit Alufolie auslegen. Das Fleisch hineingeben und 2-3 Stunden im Ofen braten. Dabei alle 30min mit der Würzsoße bepinseln und wenden. Vor dem Anschneiden ca. 10min zugedeckt ruhen lassen.

Nährwerte: 500kcal/E54g/F30g/KH4g pro Portion

angelegt am: 10.01.2004 Rezept-Nr: 797

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke