

PRIME RIB MIT ESPRESSO-BBQ-SAUCE

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

60 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

120–360 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

GBS Sear Grate,
Alu-Abtropfschale,
Weber iGrill
Thermometer

ZUTATEN:

1 kg Prime Rib, 1 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt), 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), 1 TL Chilipulver, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, ½ TL Paprikapulver, 120 ml Ketchup, 120 ml Espresso, 2 EL Rohrzucker, 2 EL Aceto balsamico

IN DER KÜCHE:

- Das Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Darin die Zwiebelwürfel unter gelegentlichem Umrühren etwa 30 Minuten braten, bis sie butterweich sind.
- Den Knoblauch 1 Minute in heißem Fett anschwitzen, Chilipulver, Kreuzkümmel und Paprikapulver einrühren, dann Ketchup, Espresso, Zucker und Essig unterrühren und alles auf mittlerer Stufe aufkochen.
- Die Sauce auf ca. 250 ml reduzieren lassen.
- Das Fleisch in vier Steaks schneiden.

AM GRILL:

- Die Sear Grate in den Grill einsetzen und den Grill für direkte Hitze auf 290 °C aufheizen. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ein zu etwa drei Viertel eines mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt. Wir empfehlen die Verwendung von Weber Holzkohlekorben.
- Sobald die gewünschte Hitze erreicht ist, den Grill abschalten. Die Steaks auf der Sear Grate angrillen und ein Mal wenden, sobald sie sich problemlos vom Rost lösen lassen.
- Die Steaks auf einen Warmhalterost oder über die indirekte Hitzezone legen und darunter eine Abtropfschale stellen.
- Das iGrill Thermometer im Steak in der Nähe des Knochens platzieren.
- Das Steak bis ca. 5 °C unter der gewünschten Kerntemperatur indirekt weitergrillen.
- Die Prime Ribs auf einem Holzbrett leicht abgedeckt mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur wird dabei noch weiter ansteigen.
- Erst am Ende mit Salz und Pfeffer würzen.

