

# Grillrezepte

## Hohe Rippe Vom Rind Für Gasgrill Oder Kugelgrill

Anzahl: 12 - 16 Personen

Gattung: Fleisch, Grillparty, Grillfest, Fleisch, Ideen,

- 
- |  |   |
|--|---|
| 1 Hohe Rippe (mit 7 Rippen; 7-<br>- 8 kg), in 4-cm-<br>- Abständen geschnürt | 4 - geviertelt<br>Rosmarinzweige oder (evtl.<br>- mehr) |
| 6 Knoblauchzehen, längs  | 1 Essl. Rosmarinnadeln, getrocknet                      |

### WÜRZMISCHUNG

- |                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| 2 Essl. Schwarze Pfefferkörner     | 2 Essl. Grobes Meersalz |
| 2 Essl. Rosmarinnadeln, getrocknet | 2 Essl. Paprika edelsüß |
- 

1. Den Grill zum indirekten Grillen vorbereiten und eine große Tropfschale in die Mitte stellen. Auf mittlere Hitze anheizen.

2. Mit der Spitze eines scharfen, schmalen Messers rundum 1 cm tiefe Löcher in das Fleisch stechen, vor allem in die Fettschicht. Die Löcher sollten etwa 4 cm voneinander entfernt sein. In die Hälfte der Löcher Knoblauchscheibchen drücken. Die Nadeln von 1-2 Rosmarinzweigen (oder getrocknete Rosmarinnadeln) in die restlichen Löcher geben. Die übrigen Zweige unter das Garn schieben, mit dem der Braten geschnürt ist.

3. Für die Würzmischung Pfefferkörner und Rosmarinnadeln in einer Gewürzmühle oder mit dem Pürierstab zu feinem Pulver zerstoßen. Salz und Paprika zufügen, nochmals mischen. Fleisch damit rundum, vor allem die Fettschicht, einreiben.

4. Den Rost einfetten. Braten mit der Fettschicht nach oben über die Tropfschale legen und den Grill schließen.

5. Den Braten nach Geschmack grillen: Ein Braten dieser Größe ist nach 3 1/2-4 Std. rosa (medium-rare), wenn man pro Pfund 12-14 Min. veranschlagt. (Beim Holzkohlegrill stündlich pro Seite je 10-12 frische Briketts nachlegen. Beim Gasgrill die Haube die gesamte Zeit geschlossen halten.) An einem Fleischthermometer können Sie ablesen, wann der Braten gar ist. Bei knapp 60 °C ist das Fleisch rosa, bei 70 °C medium/halbrosa. Den Braten auf eine Platte oder ein Schneidbrett legen und mit Alufolie abdecken. Vor dem Aufschneiden 10-15 Min. ruhen lassen. Am einfachsten lässt sich der Braten tranchieren, indem man mit einem langen, schmalen Messer in die Rippenzwischenräume fährt und dünne Scheiben schneidet.

Wenn es Ihnen geht wie den meisten Menschen (mich eingeschlossen), schüchtert Sie die Vorstellung ein, einen auf den Rippen stehenden Schulterbraten zu grillen. Wen nicht? Eine Hohe Rippe (Prime rib) ist selbst für Profiköche ein beachtliches Stück: gut 8 kg Fleisch und Knochen, die man nur mit beiden Händen hochheben kann. Zudem ist es relativ teuer. Trotzdem, seien Sie nicht ängstlich, denn es gibt eine einfache und sichere Methode für eine jederzeit perfekte, außen krosse, innen zart-schmelzende Hohe Rippe: Grillen Sie sie auf Ihrem Barbecügrill nach der indirekten Methode.

Der einzige, möglicherweise heikle Aspekt beim Grillen einer Hohen Rippe ist das Timing. Wenn Sie 14-16 Min. pro Pfund (für einen Braten mit Knochen) einplanen, werden Sie immer ein perfektes Resultat erhalten. Sie können die gegrillte Hohe Rippe außerdem vor dem Schneiden bis zu 30 Min. ruhen lassen. Mindestens 10-15 Min. sind sowieso angeraten, damit sich der Saft aus dem Brateninneren besser verteilt.

Für das Rezept benötigen Sie einen Braten mit 7 Rippen, der gut 7-8 kg wiegt und für 8 Vielfraße

oder 12 normale Esser reicht. Ein Braten mit 2, 4 oder 6 Rippen kann genauso zubereitet werden. Dies gilt auch für eine Hohe Rippe ohne Knochen (dann verkürzt sich allerdings die Grillzeit). Wählen Sie beim Kauf ein Stück mit einer etwas dickeren Fettschicht. Das Fett zergeht während des Grillens, tränkt das Fleisch und macht es zart. Ärgern Sie sich nicht, wenn Sie keinen frischen Rosmarin bekommen. Auch getrockneter gibt dem Fleisch ausreichend Aroma.

[www.rezepte25.de](http://www.rezepte25.de)