

Prime Ribs mit Knoblauch-Kräuter-Butter

ZUTATEN

Personen: 7-9

225g weiche Butter
7 Knoblauchzehen
2 EL frischer Thymian
2 EL frischer Rosmarin
2 EL Salz
1 EL Pfeffer
2,25kg - 2,15kg Rib Roast (Hochrippe) ohne Knochen
2 EL Mehl
500ml Rinderfond

Als Beilage: Kartoffelpüree, grüne Bohnen

ZUBEREITUNG

1. Grill auf 260°C vorheizen. (Indirektes Grillen vorbereiten)
2. Butter, Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen.
3. Die Butter gut und gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen, dann die Rippe auf einen Grillrost geben, unter dem ein Blech oder Gefäß stehen sollte, das den Bratensaft auffängt.
4. Pro 450g 5 Minuten garen - ein 2,25kg schweres Stück Fleisch müsste also 25 Minuten auf den Grill.
5. Die Hitze auf 140°C herunterregeln und den Rib Roast für 2 Stunden im Grill lassen.
6. Nach den zwei Stunden den Roast vom Grill nehmen und den Bratensaft in einer Casserole bei mittlerer Hitze erwärmen.
7. Mehl hinzugeben und gut unterrühren, so dass keine Klümpchen entstehen, dann den Rinderfond dazugeben und die Sauce köcheln lassen.
8. Von der Hitze nehmen und in eine Sauciere geben.
9. Die Rippe in Scheiben schneiden und mit Kartoffelpüree, grünen Bohnen und der Sauce servieren.
10. Reinhauen!