

## SHORT RIBS

### ZUTATEN

Short Ribs  
Fleur de Sel  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Die Short Ribs mit Fleur de Sel würzen und sous-vide 72 Stunden bei 57°C garen. Auf dem Holzkohlegrill scharf anbraten. Ruhen lassen und vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

## Rezept von Marion Michels



## SHORT RIBS

Short Ribs müssen nicht kurz sein – die Länge der Rippen kann beliebig variiert werden bis hin zu Dino Ribs.

Die Araignée mit Fleur de Sel würzen und auf dem Holzkohlegrill kurzbraten. Ruhen lassen und vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

### PRO TIER VERFÜGBAR

6,0 bis 8,00 kg

### LAGERUNG

2 bis 3 Wochen

