

Smoked short ribs

Low & slow op de kamado

👤 6 personen

🕒 24 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2.5 kg Short ribs
- The Rub Club Tonkarub
- 2 el Roomboter
- Voor de spray
- 100 ml Appelsap
- 100 ml Appeleider azijn
- 50 ml Whiskey
- Quebracho houtskool
- Bedraadde kernthermometer
- Butcherpaper
- Spray fles
- Rook chunks



Bereiding

1. Begin een dag van te voren met het schoonmaken en het kruiden van het vlees:
2. Snijd overtollige stukken vet weg, en zorg dat het vlees een gelijkmatige vorm heeft zonder te veel uitsteeksels, zo kan de rook straks goed rondom het vlees bewegen.
3. Verwijder het vlies aan de kant van de botten. Steek een botermes of de achterkant van een lepel tussen het bot en het vlies en trek het voorzichtig omhoog. Zo kun je vaak in één keer het vlies verwijderen.
4. Bestrooi het vlees rondom met een royale laag rub. Zorg dat alles goed bedekt is. Het is een flink stuk vlees dus wees niet bang dat je te veel gebruikt.
5. Dek het vlees af met folie en laat de rub een nacht in de koeling zijn werk doen.
6. Haal de volgende dag op tijd het vlees uit de koeling zo dat het op kamertemperatuur kan komen.
7. Steek je BBQ aan en voeg 5 á 6 rook chunks toe aan het houtskool. Verdeel dit over het kolenbed zodat niet alle chunks in één keer ontbranden.
8. Maak de BBQ volledig indirect op een temperatuur van 110 - 120 graden en leg de short ribs op het rooster.
9. Meng de appelsap, azijn en whiskey in de sprayfles.
10. Wanneer de rub begint in te drogen ontstaat er de zogenaamde 'bark' ofwel korst. Dit duurt vaak 1 á 2 uur, afhankelijk van de grootte van je short ribs.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl



- 11. Zodra de bark is ingedroogd spray je de short ribs ieder half uur in met een beetje spray. Zo blijft het vlees vochtig en zal het niet uitdrogen.
- 12. Wanneer het vlees een kerntemperatuur van 70 graden heeft bereikt, haal je het van de BBQ.
- 13. Leg het vlees met de ribben naar beneden op een vel butcherpaper en spray nog één keer in.
- 14. Leg een paar klontjes boter op het vlees en pak het dan strak in met de butcher paper, zorg dat de sluiting aan de bovenkant zit zodat het vocht er niet uit kan lopen.
- 15. Steek de thermometer in het vlees en leg het terug op de BBQ, gaar door tot een kerntemperatuur van 93 graden.
- 16. Laat het vlees dan nog minimaal 15 minuten rusten alvorens je het aansnijdt.
- 17. Heerlijk met bijvoorbeeld een mooie jus en aardappelpuree!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl