

Asado (Rinderrippen) auf dem Grill

Argentinien (für 4 Personen)

Zutaten:

- min. 1.6kg Asado Rinderrippe (am besten 2 Stück mit je 4...6 grossen Rippenknochen)
- Chimichurri Sauce aus dem Supermarkt
- Salate oder gegrilltes Gemüse (Peperoni, Zucchini, Frühlingzwiebeln, Karotten etc.) oder Kartoffeln in jeglicher Art

Vorbereitung:

- Das Fleisch eine Nacht im Plastikbeutel im Kühlschrank mit einer Marinade marinieren bzw. mariniert kaufen.
- Den Salat zubereiten bzw. das mit Öl, Salz und Pfeffer angerichtete Gemüse in einer Lochschale auf dem Gasgrill während dem Niedergaren des Fleisches langsam grillen.

Zubereitung:

- Marinade mit Küchenpapier abtupfen.
- Auf dem Gasgrill je Seite 4 Minuten sehr heiss (>200°C) anbraten. Natürlich bei geschlossenem Deckel. Bei einem grossen rechteckigen Stück sind das 4x4 Minuten. Die Stücke werden stark angebraten. Die Oberfläche knapp am verbrannten vorbei – ungesund, ich weiss. Aber so machen es nun mal die Argentinier, damit es nachher herrlich schmeckt.
- Thermometer in die Mitte eines Stückes einstecken (z.B. Weber iGrill oder ähnliches).
- Dann auf indirektes Garen umstellen, d.h. alle Brenner bis auf einen abstellen. Diesen auf Minimum stellen. Und unter dem Fleisch darf natürlich keiner mehr brennen. So sollte eine Temperatur im Grill von ca. 150°C erreicht werden. Nicht mehr! Sonst zwischenzeitlich alle Brenner abstellen.
- Das Fleisch ist gut, wenn es eine Kerntemperatur von 90°C erreicht hat. Grundsätzlich ist langsames Garen für zartes Fleisch besser als schnelles.
- Am Schluss die Fleischstücke zwischen den Rippenknochen mit einem Fleischmesser trennen und die Stücke nochmals 10 Minuten im abgestellten Grill ziehen lassen.
- Die Stücke servieren.

Tipp:

- Wir sind es nicht gewohnt, so einfaches und v.a. preisgünstiges (CHF 13.-/kg bei Aktion) Rinderfleisch zu grillen. Und es gibt Asado Rinderrippen bei uns selten in der Metzgerei. Also zugreifen und auf den Grill!
- Ich spreche hier also von Asado Rinderrippen mit grossen Rippenknochen und viel Fleisch und Fett dran. Das Fett wird dann auf dem Teller abgeschnitten und nicht gegessen. Es dient dem Geschmack.
- Die Chimichurri Sauce wird auf dem Teller grosszügig auf dem Fleisch verteilt.
- Alternativ kann man das Fleisch zuerst heiss grillen und dann im Backofen bei 150°C garen.
- Die Garzeit ist stark vom Temperaturverlauf des Garens abhängig. Man kann sie also mit den Brennern steuern. Das kann von 1 bis 2 Stunden gehen, wobei sich, wie oben gesagt, eine lange Garzeit positiv auswirkt.

Rodolfos Grillmarinade für Fleisch

Zutaten:

- Olivenöl
- wenig Essig
- wenig Senf
- flüssiger Honig oder Ahornsirup
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- Pfeffer und/oder Chili (z.B. Piment d'Espelette)
- frische grüne Kräuter
- wenig Paprikapulver
- wenig Chetchup
- wenig Sojasauce

