

Hohe Rippe mit Coffee-Rub

Zutaten:

- 3 EL Gemahlener Kaffee
- 2 EL Brauner Zucker
- 2 Bio Limetten
- 1 EL Geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 Stück Hochrippe vom Rind
(mit Knochen, ca. 1,9 Kg)
- 1 Bio Limettenspalten
- 1 Großer Gefrierbeutel
- Alufolie
- Backpapier

Zubereitung

120 Minuten (+ 720 Minuten Wartezeit)

ganz einfach

- Am Vortag Kaffee, Zucker, Limettenschale, Paprika, Meersalz und Cayennepfeffer mischen. Fleisch trocken tupfen und mit der Gewürzmischung von beiden Seiten einreiben. Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, Luft herausdrücken und verschließen, dann das Fleisch im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren.
- Am nächsten Tag beim Grill die durchgeglühte Kohle auf eine Seite schieben. Fleisch aus dem Beutel nehmen und auf die Grillrostseite ohne Kohle legen. Bei ca. 130 -140 Grad indirekt 1,5 – 2 Stunden grillen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Limettenspalten garnieren.
- Tipp: Gewürze mörsern! Wenn Sie die Mischung in einem Mörser fein zerstoßen, holen Sie noch mehr Aroma aus den Gewürzen

