



METAXA RIBS AUS DEM DUTCH OVEN

Zutaten: (für 3 Personen)

- 3 Leitern Rippchen
- 2 Zwiebeln
- Nach Belieben Knoblauch
- Gyros Gewürz (MC.ELLISDA'S GYROSLAV KLOSE)
- 2 Pack geriebener Käse
- 100ml Metaxxa
- 1 Becher Sahne
- 200g Ajivar
- 200ml Fleischbrühe
- 3 EL Rapsöl

Zubereitungszeit

Ca .1,5 Stunden

Benutztes Equipment:

- Gasgrill
- DO 6 von BBQ Toro



Zubereitung:

- Von den Rippchen die Silberhaut entfernen und die Leitern zwischen den Knochen in einzelne Ribfinger schneiden.
- Mit dem Gyros gewürz würzen und alles vermengen. Dann etwas Öl hinzugeben und nochmal vermengen.
- Fleisch für ca. 20 - 30 Minuten minimum im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Auf dem heißen Grill die Ribfinger rundherum angrillen bis diese gut Farbe haben und weitesten durchgegart sind.
- Ribs herunternehmen und beiseite stellen
- Im heißen Dutch Oven mit etwas Öl, klein gewürfelte Zwiebeln und den Knoblauch andünsten.
- Ajivar hinzugeben und kurz mit anrösten lassen.
- Mit Metaxa ablöschen und ggf. kurz aufflambieren bzw. einreduzieren lassen.
- Mit Sahne und Brühe aufgießen.
- Die angegrillten Ribs wieder hinzugeben und darauf achten, dass alle Ribs weitestgehend mit Flüssigkeit bedeckt sind, ggf noch etwas Brühe nachgießen.
- Bei geschlossenem Deckel für 30 Minuten köcheln lassen.
- Nach dieser Zeit den Käse darüber streuen und nochmal für gute 10 - 15 Minuten überbacken lassen bis der Käse leicht braun ist und geschmolzen ist.