

Chili con Short Ribs

Wat heb je nodig?

Shortribs (stuk met 4 botten)

1 pak passata

1 blik chilibonen

1 blik kidneybonen

2 blikjes gesneden tomatenstukjes

1 winterpeen, in stukjes

1 prei, in ringen

1 grote ui, in stukken

1 rode paprika, in repen

1 groene paprika, in repen

1 gele paprika, in repen

eventueel 1 groene jalapeno-peper, in stukjes

1 rode peper, in ringetjes

1 maiskolf (voorgekookt, mais eraf gesneden) of eventueel uit blik

1 pot runderfond

½ liter water

scheut 'beervinegar' (Oil & Vinegar)

2 laurierblaadjes

olijfolie

versgemalen zwarte peper

zout

Voor de rub:

4 kruidnagels

1 el. komijnzaad

½ el. korianderzaad

1 ½ el. paprikapoeder

Voor erbij:

rijst

chipotle chili seasoning (Oil & Vinegar)

verse korianderblaadjes (optioneel)

ingelegde rode uien (optioneel)

Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een direct en indirect deel (bbq op ca. 180 graden).
2. Snijd het vlees tussen de botten in tweeën en snijd de vleeskant ruitgewijs in.
3. Zet de schuiven van de bbq open en grill het vlees, direct, met botkant naar beneden een paar minuten keihard aan. Houd het deksel van de bbq daarbij open.
4. Knijp de schuiven boven en onder zodat de temperatuur van je bbq zakt en grill het vlees nu, met gesloten deksel, goudbruin. Haal van de barbecue en voeg rookhout toe op je houtskool.
5. Rook het vlees, nu indirect, op ca. 150 graden, gedurende ca. 15-20 minuten.
6. Zet een Dutch Oven in je barbecue, snijd de wortel, prei en ui in stukken en doe in je hete pan.
7. Bak dit even (droog) aan en voeg dan wat olijfolie toe.
8. Verhit even en doe de rest van de groente, de fond en het water erbij (houd wat groente apart ter garnering).
9. Doe de passata en tomatenstukjes erbij.
10. Roer alles goed door elkaar met 1 ½ el. van de rub en leg de shortribs in de saus, met de vleeskant naar beneden.
11. Voeg de laurierblaadjes toe en sluit het deksel van de pan en van je barbecue.
12. Laat in ca. 2-3 uur het vlees zacht en gaar pruttelen (voeg halverwege een scheut 'beervinegar' toe). Haal het dan uit de pan, verwijder de botten en 'pull' het vlees in stukjes.
13. Strooi wat peper en zout over het vlees en eventueel nog in de saus (naar smaak).
14. Laat de bonen uitlekken en roer door de saus.
15. Kook ondertussen de rijst gaar en schep op een bord.
16. Leg er een flinke hand pulled shortribs op en giet de bonensaus erover.
17. Garneer met de overgebleven groente en eventueel wat chilipoeder (chili chipotle seasoning) en verse koriander. Dikke tip: toppen met ingelegde rode uien!

Ik zeg: "maken die hap!"

Ralph de Kok