

Gourmetfleisch.de kürt Rib-King 2016



Der Grillsportverein hat sich auf die Fahnen geschrieben, Grillkompetenz und Grillkultur in Deutschland zu fördern. Mehr als 87.000 Grillsportlerinnen und Grillsportler sind mittlerweile im GSV organisiert. Dabei ist der GSV kein klassischer Verein, wie sein Name vielleicht vermuten lässt. Vielmehr handelt es sich um ein online-Forum, welches sich seit einigen Jahren zu *der Referenz in Sachen Grillen* entwickelt hat. Aber Grillen kann man natürlich nicht nur virtuell. Daher organisieren die User „offline-Treffen“, quer verteilt in Deutschland und Österreich. Hier versammelt man sich zum grillen, braten, räuchern, wokken, kochen, backen, klönen ... und das eine oder andere Bier will schließlich auch auf seine Qualität untersucht werden. Es geht freundschaftlich-familiär zu und vom Einsteiger bis hin zum Profi ist so ziemlich alles vertreten, was ein Grillsportgerät bedienen kann.



Gourmetfleisch.de gehört zu einem Familienunternehmen, welches über eine 100-jährige Tradition verfügt. Dieser Tradition fühlt sich Gourmetfleisch.de heute noch immer verpflichtet. Traditionelles Handwerk und die Möglichkeiten des Internets werden zusammengebracht, damit Grillfreunde in den Genuss einer außergewöhnlichen Fleischqualität gelangen können. Zahlreiche Auszeichnungen legen ein beredtes Zeugnis über die Qualität der Produkte ab.

Gutes Fleisch und Grillsportler passen natürlicherweise zusammen. Deshalb nahm Gourmetfleisch.de das offline-Treffen des GSV vom 23.-26.9.2016 im Wasserschloss Wülmersen zum Anlass, eine Challenge auszurufen, um den Rib-King 2016 zu küren.

Zur Vergrillung kommen sollten US Shortloin Ribs. Das Fleisch der Short Ribs liegt nicht nur zwischen den Knochen, wie bei den Back Ribs, sondern zum Großteil auf den Rippen. Mehrere Fleischschichten, die großflächig von dünnen Fettschichten umgeben sind und eine feine Marmorierung der Muskelstränge machen den Geschmack und die Zartheit der Short Ribs aus.



5 teams zu je 2 Personen wurden von Gourmetfleisch.de mit Fleisch ausgestattet. Sonnabend 18.15 Uhr sollte serviert werden – weitere Vorgaben gab es nicht. Die fachkundige Jury bestand aus den Grillsportlern; jeder Teilnehmer des offline-Treffens votierte mit seiner oder ihrer Stimme.

Schnell hatten sich die teams gefunden, um Ideen auszutauschen, Rezepte zu prüfen, wieder zu verwerfen, rubs zu mischen usw. Dann der große Moment – Fleischausgabe.



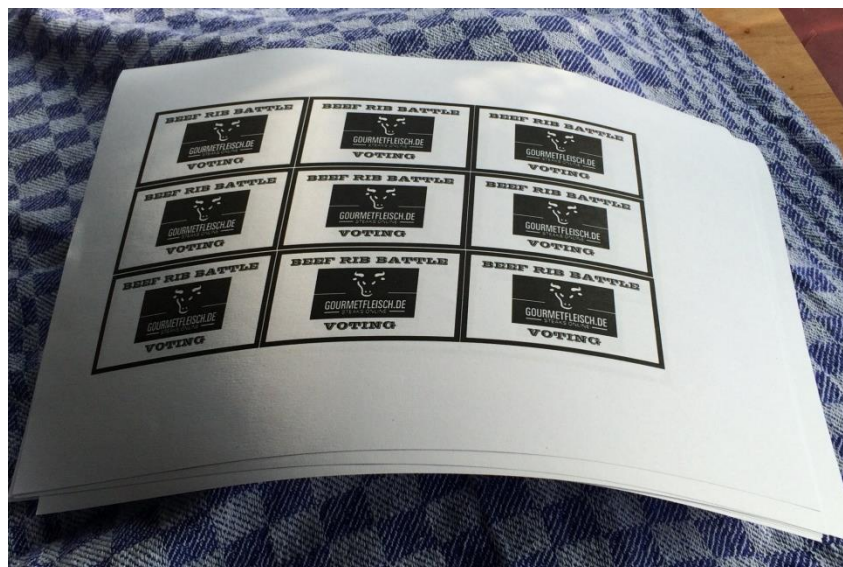
Herrlich. Das lässt großes erwarten. Also keine Müdigkeit vorgeschützt und losgelegt!

Pünktlich um 18.15 Uhr war es dann soweit. Alle teams präsentierten und hofften auf freundliche Aufnahme innerhalb der Grillgemeinde (es fehlt team Medicus13/KaiHawaii).



Alle Gerichte konnten sich wahrlich sehenlassen. Viermal die klassische Variante, unterschiedlich interpretiert. Eine Überraschung hatten hingegen Michael und Kai zu präsentieren. Das Lieblingsgericht von Mao Zedong, rotgeschmorter Schweinebauch aus dem Wok, hier vorgestellt mit den beef ribs. Eine fantastische Idee, die zeigt, was man mit gutem Ausgangsmaterial alles machen kann.

Liebevoll gestaltete Stimmkärtchen waren auch schon verteilt



und es wurde herzhaft zugegriffen.



Das Niveau der angestellten Gerichte entsprach den hohen Erwartungen unserer Grillsportler. Lob und Anerkennung wurden reichlich verteilt. Nachdem die Stimmen ausgezählt waren, standen Gerhard und Tobias aka Grillmax & Scharbil als Gewinner fest und durften sich über den Titel Rib-King 2016 freuen.

Ein herzlicher Dank geht von den Grillsportlern noch einmal an Gourmetfleisch.de, die die Challenge ausgelobt und mit dem großzügig zur Verfügung gestellten Fleisch ermöglicht haben. Alle Teilnehmer des offline-Treffens waren sich einig, dass die Challenge der Höhepunkt des Sonntags war und dass die Challenge bei den nächsten OT's unbedingt wiederholt werden sollte!

Hier die Rezepte:

Gourmetfleisch.de Rib-King 2016 – das Siegerrezept:

team Scharbil/Grillmax (Tobias/Gerhard)

Beef-Ribs mit Pfirsich-Kaffee-Glasur

Sportgerät: Kamado (Monolith)



am Vortag (1): Mopsauce zubereiten

- in 2 EL Butter 1 Zwiebel (gewürfelt) und 1 Knolle Chinaknoblauch (fein gewürfelt) anschwitzen und mit 500 ml Rinderbrühe ablöschen. Mit 2 Lorbeerblättern und 3 EL Sojasauce etwas einkochen und zum Schluss 3 EL weißen Balsamicoessig dazugeben.

am Vortag (2): Glaze zubereiten

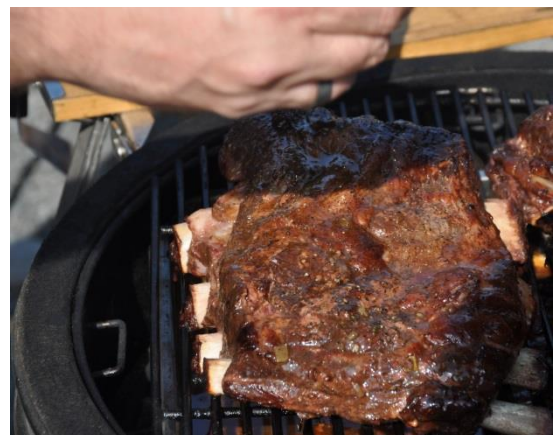
- 150 ml Pfirsichsirup, 100 ml Pfirsichsaft, 130 ml starker Kaffee, 10 ml Sherryessig, 1 EL Sojasauce, 1 TL Worcestersauce und einige Spritzer Tabasco sirupartig auf kleiner Flamme einkochen lassen

Zubereitung:

- Weinflasche öffnen, Grillmeister mit Wein versorgen



- alles Fett an den Ribs lassen!
- Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen
- bei 110° in den Monolith geben, gesmoked wurde mit Buchenholz
- in die Tropfschale unter dem Fleisch kamen zu gleichen Teilen Rinderfond (aus dem Glas) und Apfelsaft; immer wieder bei Bedarf mit Wasser auffüllen
- alle halbe Stunde mit der Mop-Sauce moppen



- wir standen sehr schnell bei 75° Kerntemperatur, wir haben dann die Flüssigkeit aus der Tropfschale genommen, entfettet, ca. 200 ml entnommen und auf die Hälfte eingekocht
- in der Zwischenzeit stand das Fleisch bei 80° Kerntemperatur: wir haben es dann in butcher-paper eingepackt, die Reduktion dazugegeben und wieder in den Monolith; die Kerntemperatur fiel dadurch wieder auf ca. 77°



- die restliche entfettete Flüssigkeit aus der Tropfschale solange einkochen, bis ein eine konzentrierte Jus entsteht



- 50 ml abnehmen
- den Rest zur Pfirsich-Kaffee-Glaze geben, mit Süße und Säure abschmecken
- eine Stunde vor Abgabe das Fleisch raus aus dem Papier



- Monolith hurtig auf 200° hochheizen



- Fleisch zurück in den Monolith und mehrfach mit der Glaze bestreichen



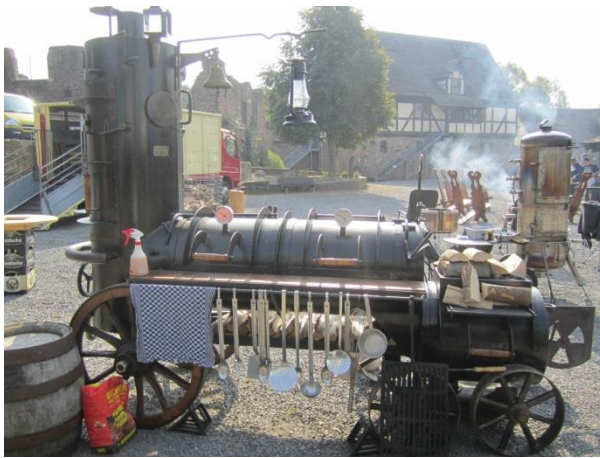


- aufschneiden, mit reichlich Salzflocken und einer *grob gestoßenen* (!) Pfeffermischung bestreuen, auf das schönste vorhandene Brett anrichten und darüber die restlichen 50 ml Jus träufeln
- einfach nur über das Ergebnis freuen!

Die Platzierten:



team Dodge/Der Hoss (Volker/Christian)
Beef-Ribs mit Rinderfond gespritzt
Sportgerät: Smoker (Die Dicke Bertha – Eigenbau)



am Vortag: ribs spritzen und rubben

- Ribs mit Rinderfond spritzen und mit WEBER KC BBQ RUB ordentlich einpudern
- in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank geben



Zubereitung:

- etwa 4 Stunden bei 110 ... 120°C Garraumtemperatur bis rund 75°C Kerntemperatur smoken





- hin und wieder mit einer Mischung aus Pfirsich- und Apfelsaft im Verhältnis 50:50 besprühen
- bei 75°C Kerntemperatur in butcher-paper einpacken
- ca. 3 Stunden weiter smoken bis 92°C KT
- mit Kurts Sauce bepinseln, noch einmal besprühen und wieder in den Smoker bei 140°C Garraumtemperatur einige Minuten finalisieren



team Medicus13/KaiHawaii (Michael/Kai)
 Mao's Red Braised Beef Ribs
 Sportgerät: Grill/Wok

Zubereitung:

- die Rinderrippen kleinsägen. Hier bewährt sich, dass unser Medicus Chirurg ist und über einschlägige Erfahrung verfügt!



- ribs mit einer Marinade aus 4 EL Sojasauce, 3 EL Reiswein, 2 kleingehackten Knoblauchzehen und 1 EL gehacktem Ingwer vermengen
- ca. 3 Stunden im Kühlschrank marinieren
- die Rippchen gut von Knoblauch und Ingwer befreien und mit ca. 100ml Apfelsaft in Alufolie einwickeln
- für ca. 2 Stunden bei 120°C auf dem Grill dünsten
- nun den Wok vorbereiten
- Öl und Zucker zusammen auf kleiner bis mittlerer Flamme erhitzen, bis der Zucker schmilzt und karamellisiert
- Fleisch darin schnell pfannenrühren, dann mit Reiswein ablöschen
- 1 Sternanis, 1 Zimtstange, 2 getrocknete rote Chillies (je nach Schärfe) und 20 g Ingwer in Scheiben dazugeben, alles mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen
- auf kleiner Flamme das Ganze ca. 60 min köcheln lassen, bis die ganze Flüssigkeit eingekocht ist und das Fleisch überzieht





- das Fleisch aus dem Wok nehmen und beiseitestellen, die mittlerweile abgelösten Knochen entfernen, ggf. noch Fett oder die Kontaktstellen der Rippen mit den Knochen wegschneiden
- Öl in den Wok geben und 2 handvoll frische Sojasprossen, 4 Pak- Choi in breite Streifen und 2 in ca. 3 cm lange Stückchen geschnittene Frühlingszwiebeln hineingeben, das ganze pfannenrühren
- 4 EL Sojasauce, 2 EL Sesamöl und 1 EL Zucker hinzufügen und kurz mitwokken
- das Gemüse auf einer Platte verteilen und die Fleischstücke anrichten

team VA-Griller/Der Oger (Heiko/Martin)

Beef-Ribs klassisch mit Geschmacksrichtung Apple

Sportgerät: VADS (VersuchsAufbauDrumSmoker – Eigenbau)



am Vortag:

- sichtbares Fett abparieren
- würzen mit reichlich rub nach Geschmack, hier war es Ankerkraut Sweet Apple Ribs Rub
- gerubtes Fleisch in Frischhaltefolie einpacken
- über Nacht in die Kühlung

Zubereitung:

- Fleisch vor dem Auflegen auf Zimmertemperatur bringen
- Wasserschale befüllen, bei 120° mit Buche und gewässerten Apfelchips smoken
- das Fleisch blieb dann 5,5 Stunden im VADS, wurde dann in Alufolie eingepackt
- nach einer weiteren Stunde im VADS mit Mississippi Sweet Apple BBQ Sauce bestreichen
- nach weiteren 15 Minuten aufschneiden und anrichten



team Die Bauhofgriller (Jürgen/Edmund)
Beef-Ribs nach Steven Raichlen
Sportgerät: Smoker (Der Gigant – Eigenbau)

Jürgen und Edmund hatten es sich zur Aufgabe gemacht, das ribs-Rezept aus der BBQ-Bibel von Steven Raichlen nachzugrillen. Der Versuch war in jeder Hinsicht gelungen und belegt, dass die Bibel zu Recht ein hohes Ansehen in der weltweiten Grillgemeinde genießt.

