

SMOKEY BBQ BEEF RIBS - SKINNYMIXERS



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 29.03.2017
Qualifiziert von: Supercook
AUS
Vorgeschlagen von:
casseychic
Gesamtzubereitungszeit:
05:10 Minuten

ZUTATENLISTE

20 Gramm	coconut sugar (for Dry Rub)
15 Gramm	smoked paprika (for Dry Rub)
15 Gramm	Mild Paprika (for Dry Rub)
15 Gramm	cumin (for Dry Rub)
10 Gramm	salt (for Dry Rub)
1/2 Esslöffel (AUS 20ml)	mustard powder (for Dry Rub)
1/2 Esslöffel (AUS 20ml)	onion powder (for Dry Rub)
1/2 Esslöffel (AUS 20ml)	Garlic powder (for Dry Rub)
1/4 Teelöffel	pepper (for Dry Rub)
1/4 Teelöffel	cayenne pepper (for Dry Rub)
1/4 Teelöffel	allspice (for Dry Rub)
2.5 Kilo	beef short ribs (for Dry Rub)
90 Gramm	water (for BBQ Sauce)
30 Gramm	coconut sugar (for BBQ Sauce)
30 Gramm	butter (for BBQ Sauce)
120 Gramm	tomato sauce (for BBQ Sauce)
10 Gramm	tamari or Worcestershire sauce (for BBQ Sauce)
10 Gramm	apple cider vinegar (for BBQ Sauce)
10 Gramm	lemon juice (for BBQ Sauce)
1 Teelöffel	cacao powder (for BBQ Sauce)
1 Teelöffel	smoked paprika (for BBQ Sauce)

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).