

Beef Rib vom Wagyu

Zutaten:

Fleisch:

Beef Rib vom Wagyu vom Bauer Möbius aus Mittelbach
www.metzgerei-graenitz.de

Gewürze:

Grillpfeffer "Schwarz Weiß"
Grillpfeffer "Scharfer Sachse"
www.diesachsengriller.de

Meersalz aus der Mühle
ca. 1 - 2L Apfelsaft

Zubereitung:

- Beef Rib von allen Seiten ordentlich Würzen
- ca. 3 Stunden bei 110°C - 130°C Smoken
- ca. 3 Stunden bei 140°C - 150°C Dämpfen

Alle anderen Details findet Ihr im Video!

Ich wünsche Euch einen Guten Appetit!