



Beef Ribs Tandoori

Zutaten

2 kg Beefribs (groß)
1 Stk. Gemüsezwiebel
1 Ta. Tandoori-Paste
1 EL Öl
500 ml Wasser

Anweisungen

- 1 Beef Ribs in Tandoori-Paste 2 Std. marinieren. Zwiebel in Ringe schneiden. Dutch Oven mit 1 EL Öl aufheizen. Zwiebel im Dutch Oven anschwitzen.
- 2 Beef Ribs hinzugeben und anbraten.
- 3 Mit Wasser aufgießen.
- 4 Deckel aufsetzen und mit Kohle belegen. 60 Min. schmoren. Fertig.
- 5 Beilagenempfehlung: Basmati-Reis