

Slow Cooker Nötkött tjocka Ribs

Jonny · 2024-06-06



Förberedelse

6-8 tim

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 st

Description

Nötrevben har en unik förmåga att absorbera smaker och kryddor, vilket gör dem till en idealisk kandidat för långsam tillagning. Denna metod förbättrar inte bara deras naturliga smak utan gör också köttet mjukt till perfektion. Slow cookern gör det mesta av jobbet, så att du kan fokusera på din dag medan den sjuder revbensspjällen till en utsökt måltid. Doften som fyller ditt kök kommer att vara en härlig föregångare till den rika, salta smaken som väntar. Det är en maträtt som lovar att ge värme och tillfredsställelse till vilket middagsbord som helst.

Ingredienser

- **1.6** kilo benfria eller ben-in nötkött tjocka revben ca 8 korta revben
- **1** tesked salt
- **1** tsk svartpeppar
- **3** dl nötköttbuljong
- **1** /4 kopp Worcestershiresås
- **1** tsk vitlökpulver
- **1** tsk lökpulver
- **1** kvist färsk rosmarin

Instruktioner

1. Krydda revbensspjällen med salt och peppar. Värm en stor stekpanna på hög värme. Bryn de korta revbenen på var och en av de 4 sidorna i cirka 60 sekunder per sida.
2. Häll nötbljög, worcestershiresås, vitlökspulver och lökpulver i crockpoten och rör ihop. Lägg revbensspjällen i vätskan i slow cookern.
3. Lägg rosmarinkvisten ovanpå köttet och lägg på locket.
4. Kör crockpotten på låg i 6-8 timmar tills köttet är mjukt.