

BBQ SPARE-RIBS

FÜR JEDERMANN MACHBAR

4-6 Portionen | Vorbereitungszeit 30 min. | Zubereitung ca. 3h (2h passiv/1h aktiv)



ZUTATEN

4 Stück/ Spare-Ribs (unmariniert)

8 EL/ Chrüterhüsli Grillgewürz Spareribs

2 EL/ Chrüterhüsli Pimenton gemahlen

2 EL/ brauner Zucker

3 dl/ BBQ Sauce nach eigenem Geschmack (z.B. Jack Daniels Smokey Flavor)

5 dl/ Apfelsaft naturtrüb

4 cl/ Whiskey (Bourbon)

Genügend Backpapier oder Alufolie

Grill mit indirekter Hitze oder Ofen

ANLEITUNGEN

VORBEREITUNG AM BESTEN AM TAG VOR DEM ZUBEREITEN ODER MIND. 2H VORHER AM SELBEN TAG:

1. Die Spare Ribs mit Küchenpapier trocken tupfen und auf der Knochenseite die ganz dünne Silberhaut abziehen, da diese beim Zubereiten zäh wird.
2. Die Gewürze mit dem Zucker gut vermengen und die Ribs beidseitig damit bestreuen und danach in Frischhaltefolie oder verschlossenem Tupper bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNG OHNE SMOKER

1. Den Grill, egal ob Gas oder Holzkohle, für indirekte Hitze auf 120°C vorheizen. (Backofen geht auch)
2. Den Apfelsaft mit dem Whiskey und 1EL BBQ Sauce mischen und bereitstellen.
3. Die Ribs beidseitig auf dem Grill während ca. 15min. etwas anrösten (wenn möglich direkte Hitze). Danach die einzelnen Ribs mit den Knochen nach unten in Backpapier oder Alufolie legen, mit der Apfelsaftmischung benetzen (gleichmässig auf allen 4 Ribs verteilen) und dann gut einpacken. Bitte beachten, dass es dicht sein soll, sodass kein Saft austritt. Daher lieber mehrere Schichten nehmen.
4. Die eingepackten Ribs nun wieder auf den Grill (indirekt) oder in den Ofen legen und die Temperatur auf 140-150°C erhöhen. So sollen sie jetzt 2h schmoren.
Wichtig! Ab und zu kontrollieren und sobald Flüssigkeit austritt die Ribs neu verpacken, da sie sonst trocken werden.
5. Nach 2h die Ribs auspacken und für 30min. wieder indirekt mit der Knochenseite nach unten auf den Grill oder in den Ofen zurücklegen.
6. Während dieser Zeit 2x mit der BBQ Sauce leicht bepinseln (glasieren).

Die Ribs sind jetzt fertig und müssen nur noch zwischen den Knochen geschnitten werden. Sie sollten jetzt fast von alleine von den Knochen fallen, zart und saftig sein.

Guten Appetit.

Dein Brandzeiche BBQ Team