

Apple Smoked Spare Ribs

VORBEREITEN

12
Std.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für 2 Rippenstränge

2 Stränge St. Louis Style Spare Ribs
200 g BBQ Rub
100 ml trüber Apfelsaft
80 ml Cidre
200 g BBQ Sauce
30 ml Apfelessig
5 Esslöffel Apfel-Gelee
1 Chilischote
Salz

Besonderes Zubehör

Gasgrill mit Smokebox oder Smoker
500 g Apple Wood Chips
1 m Butcher Paper (alternativ Alufolie)
Sprühflasche
Backpinsel

Ohhhhhh America! Wat hast du doch für hammergeute Rippchen?! Auch wenn es Pork Ribs natürlich in unzähligen Variationen auf der ganzen Welt verteilt zu essen gibt, sind es doch die Nordamerikaner, die mir meinen ersten Ribs "Oh f*** is dit jut"-Effekt beschert haben. Ich hatte meine Baby-Back-Premiere als Jugendlicher im USA Urlaub. Als ich das erste Mal ein

weiches und saftig zartes Stück Rippchen abgenagt habe, wusste ich, dass ich sowas auch bei mir zu Hause zubereiten wollte. Auswandern auf Grund von Schweinerippen war für meine Eltern aber irgendwie keine ernstzunehmende Option ... hab' ich damals schon nicht gerafft.

Denn während bei uns Rippchen in der klassischen Hausmannsküche eher als Geschmacksgeber in Brühen oder Suppenansätzen elendig verköcheln, gehören Baby Backs und Spare Ribs in den USA zum Kulturgut – und darauf ist man zu Recht stolz. Besonders die Südstaatler haben das Pitmastering und das Zubereiten von "low & slow" Smoked Ribs auf ein nachzueiferndes Wettkampflevel gehoben.

Langer Rede kurzer Sinn: Jap, es ist möglich, echtes Southern BBQ Feeling auf deine Terrasse zu bringen. And there's noooooo magic involved! Du brauchst nur einen guten Grill/Smoker, eine ordentliche Anleitung und etwas Erfahrung. Darum ab an den Grill und üben, üben, üben. Das Schöne am Kochen bzw. Grillen ist ja sowieso, dass du dein Werk im Anschluss probieren muss/sollte.

Falls du noch kein BBQ-Pro bist und dich mit dem Thema Ribs beschäftigen willst, schau mal in meinem Guide vorbei. Da findest du ein paar nützliche Infos:

Jetzt zum Rezept. Die nach ca. 6 Stunden butterweichen St. Louis Style Spare Ribs sind eine tolle Kombi aus herzhaft und süß. Mit Apfelsaft und Cidre besprüht und mit Apfel-Gelee-BBQ-Sauce bestrichen, haben diese Ribs pures Suchtpotential. Probier es einfach mal aus und make BBQ great again. Cheers!

- 1 -

Am Tag vorher: Mit Hilfe von Küchenkrepp Silberhaut von den Rippchen entfernen. Großzügig von allen Seiten mit Rub bestreuen. Ribs vakuumieren oder dick in

Apple Smoked Spare Ribs

Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank lagern.

- 2 -

Am nächsten Tag: Gasgrill auf indirektes Grillen vorbereiten. Indirekte Zone unter dem Rost mit Alufolie oder einem Bräter auslegen, um heruntertropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen. Einen der äußeren Brenner auf kleinster Flamme entzünden und Grill auf 110 °C vorheizen lassen.

- 3 -

Trockene Wood Chips in der Smokebox verteilen und über den Brenner setzen. Sobald ein leichter Geruch von Rauch zu riechen ist, Rippchen auspacken und mit der Knochenseite nach unten auf der indirekten Zone bei geschlossenem Deckel 4 Stunden garen lassen.

- 4 -

Chilischote in Ringe schneiden und in der Sprühflasche mit Apfelsaft, Essig, Cidre und einer Prise Salz mischen. Nach den ersten 2 Stunden Grill öffnen und die Oberseiten der Ribs einsprühen.

- 5 -

Optional: Nach 4 Stunden Rippchen auf 50 cm Butcher Paper oder Alufolie legen. Ribs nochmals großzügig mit dem Cidre-Mix einsprühen und mit dem Paper/Folie die Rippchen fest einschlagen. Pakete wieder in die indirekte Zone legen und 1 Stunde dämpfen lassen.

- 6 -

BBQ Sauce und Gelee gründlich mischen. Rippchen auspacken und die Oberseiten mit Hilfe eines Pinsels gründlich und großzügig bestreichen. Deckel schließen und die letzte Stunde indirekt grillen.

- 7 -

Mit Bendtest überprüfen, ob die Ribs fertig sind. Smokebox aus dem Gasgrill entfernen, Brenner voll aufdrehen und die Oberseite der Ribs kurz scharf angrillen. Darauf achten, dass der Zucker in der BBQ Sauce nicht verbrennt.