

Baby Back Rib Burger

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

2 Potato Buns
1 Strang Spare Ribs
200 g BBQ Rub
100 ml BBQ Sauce
2 Gewürzgurken
1 Zwiebel
6 Baconscheiben
1 Esslöffel Whisky
1 Esslöffel Honig
3 Esslöffel Apfelgelee
1 Teelöffel grobkörniger Dijonsenf
1 Teelöffel Sojasauce
1 Esslöffel Apfelsaft

Besonderes Zubehör

1 Gasgrill
1 Backpinsel
1 Räucherbox

Jeder kennt ihn. Die einen lieben, die anderen hassen ihn. Ich rede vom matschig-schmierigen Rib Burger unserer aller Lieblings-Fast-Food-Kette (Vorsicht: Ironie im Verzug!). Fakt ist, das Ding ist Kult! Darum dachte ich, es wäre endlich mal an der Zeit ein saftiges Rib Burger

Rezept aus dem Grill zu zaubern:

Mit butterzarten Baby Back Ribs, knusprigem Bacon (is ja klar), knackigen Zwiebeln, den obligatorischen Gewürzgurkenscheiben und einer richtig guten BBQ-Sauce baust du ihn dir zu Hause am Gasgrill ganz einfach nach - ach was, verdammt - du baust ihn wesentlich besser!

Der entscheidende Unterschied zur Fast-Food-Version? Dieser hier SCHMECKT! Du verwendest NATÜRLICH kein Pressfleisch, sondern metzgerfrische Ribs, is' ja logisch. Außerdem machst du die BBQ Sauce selbst. Ein weiterer kleiner aber feiner Unterschied ist die Marinade des Fleisches. Die Hauptkomponenten? Whisky, Honig und Apfelgelee! Die drei sind einfach füreinander geschaffen. Ich wette, ab jetzt überlegst du es dir zweimal, ob du 'nen Abstecher zum "Drive Thru" machst - und das zu Recht! Schwing' dich lieber an deinen Gasgrill und nimm dir Zeit für einen vernünftigen, selbstgemachten Burger.

- 1 -

Silberhaut von den Ribs entfernen, Ribs großzügig mit dem BBQ-Rub rubben und in Frischhaltefolie verpackt 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

- 2 -

Grill auf indirekte niedrige Hitze (110 °C) einregulieren.

- 3 -

Für die Marinade: Whisky, Honig, Apfelgelee, Sojasauce, Senf und Apfelsaft mischen.

- 4 -

Ribs aus dem Kühlschrank nehmen, Räucherbox über einen der äußeren Brenner legen, mit Wood-Chips

Baby Back Rib Burger

befüllen und Ribs bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 6 Stunden garen lassen. Die Ribs in der letzten Stunde 2-3 Mal mit der Marinade einpinseln.

- 5 -

Zwiebel in Ringe schneiden, Gewürzgurken längs in Streifen schneiden.

- 6 -

Bacon auf dem Grill knusprig grillen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 7 -

Buns aufschneiden und auf dem Grill kurz anrösten.

- 8 -

Ribs vom Grill nehmen und die Knochen aus dem Fleisch ziehen. Den Fleischstrang teilen.

- 9 -

Untere Bunhälfte mit BBQ Sauce bestreichen, Gewürzgurken drauflegen, Ribfleisch und Bacon darauf anordnen, Zwiebeln darauf verteilen, obere Bunhälfte mit Sauce bestreichen und oben aufsetzen.