

Chilischarfe Baby Back Ribs

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

4,5
Std.

NIVEAU



125 ml Bier (vorzugsweise Lager)
4 Esslöffel Apfelessig
3 Teelöffel Tomatenmark
1 1/2 Teelöffel Senfpulver
1 Teelöffel Knoblauchpulver

Zum Bestreichen

250 ml Bier (vorzugsweise Lager)

- 1 -

Die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Am Ende der Ribs ein Tafelmesser unter die dünne Haut auf der Rückseite schieben. Anheben und die Haut lockern, bis sie reißt. Eine Ecke der Haut mit Küchenpapier festhalten und die Haut abziehen. Die Ribs auf beiden Seiten mit der Würzmischung einreiben und 45 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.

- 2 -

Den Grill für indirekte schwache Hitze (120–175 °C) vorbereiten.

- 3 -

In der Zwischenzeit für die Sauce die Butter in einem Topf auf kleiner Stufe zerlassen. Die Zwiebeln darin in 3–4 Min. glasig dünsten; gelegentlich umrühren. Die restlichen Zutaten für die Sauce einrühren und die Mischung kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Sauce 18–20 Min. ohne Deckel köcheln lassen, bis sie eindickt. Beiseitestellen.

- 4 -

Die Ribs mit der Knochenseite nach unten so weit wie möglich von der Glut entfernt über indirekte schwache Hitze legen und bei geschlossenem Deckel 3 Std. grillen, dabei die Ribs stündlich mit Bier bestreichen, besonders

Zutaten für 4 Personen

2 Baby Back Ribs (aus der Kotelettrippe; je etwa 1 kg)

Für die Würzmischung

2 Esslöffel heller Vollrohrzucker
1 Esslöffel naturreines grobes Meersalz
2 Teelöffel Chipotle-Chilipulver
2 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Chilipulver
1 Teelöffel Cayennepfeffer
1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Sauce

2 Esslöffel Butter
200 g Zwiebeln, fein gewürfelt
250 ml Ketchup
180 ml heller Zuckersirup

Chilischarfe Baby Back Ribs

an den Stellen, die trocken erscheinen. Nach 3 Std. Grillzeit prüfen, ob die Ribs vom Grill genommen werden können. Sie sind fertig, wenn ein Großteil der Knochenenden mind. 6 mm frei liegt. Hebt man die Ribs an einem Ende mit einer Zange an, sollten sie sich in der Mitte biegen und das Fleisch sollte leicht reißen. Andernfalls bis zu 1 Std. weitergrillen.

- 5 -

Die Ribs vom Rost nehmen und auf beiden Seiten mit etwas Sauce bestreichen. Die Ribs über indirekter schwacher Hitze bei geschlossenem Deckel weitere 10–20 Min. grillen, bis die Oberfläche leicht knusprig wird, dabei gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen und 5–10 Min. ruhen lassen. In einzelne Rippchen teilen und warm mit der restlichen Sauce servieren.