

Butterweiche Ribs aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

20
Min.

ZUBEREITEN

160
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

3 kg Spareribs
300 g BBQ Rub
400 ml BBQ Sauce
2 große Gemüsezwiebeln
80 g Bacon in Scheiben
150 ml Apfelsaft
2 Paprika
1 Esslöffel Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Dutch Oven
Gasgrill oder Backofen

Wer kann zu Spareribs schon nein sagen? Vegetarier vielleicht. Aber sonst? Genau -- niemand ! Wenn bei uns die Rippchen nach dem Fotoshooting endlich "freigegeben" werden, ist der Andrang jedes Mal riesig. Da werden selbst die gemütlichsten Bürostuhl-Sitzer plötzlich zu wahren Turbo-Sprintern. Kein Wunder: Wenn man Ribs richtig zubereitet und das Fleisch quasi schon beim Angucken vom Knochen fällt, gibt es einfach nichts Besseres.

Damit die Ribs besonders schön weich und zart werden,

schmoren (nicht nur) wir sie am liebsten in unserem Dutch Oven. Unter Dopf-Junkies haben sie sich eh schon längst als Klassiker etabliert. Zu Recht! Auch für mich schaffen's die Ribs auf jeden Fall in die Top 3 meiner All-time-favourite-Rezepte.

- 1 -

Ca. 20 Briketts oder Gasgrill auf mittlere indirekte Hitze vorbereiten bzw. Backofen vorheizen (150 °C).

- 2 -

Die Silberhaut von den Ribs entfernen. Dazu den Stiel eines Löffels unter die Haut an einem Knochen schieben, anheben und die Haut abziehen.

- 3 -

Ribs mit dem BBQ-Rub einreiben und in Klarsichtfolie einschlagen. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

- 4 -

Mit dem Bacon den Boden des Dutch Ovens auslegen.

- 5 -

Zwiebeln schälen und in dicke Ringe schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Etwa die Hälfte der Zwiebelringe und Paprikastreifen rundherum hochkant an die Seiten des Dutch Ovens stellen.

- 6 -

Rib-Stränge hochkant im Dutch Oven anordnen und restliche Zwiebelringe und Paprikastreifen zwischen den Ribs verteilen.

- 7 -

Butterweiche Ribs aus dem Dutch Oven

Apfelsaft und die Hälfte der BBQ-Sauce in den Dutch Oven gießen.

- 8 -

Dutch Oven mit dem Deckel schließen und in den Backofen/Grill stellen bzw. die Hälfte der Briketts unter den Dutch Oven und die andere Hälfte auf den Deckel legen. Ca. 2,5 Stunden schmoren lassen.

- 9 -

Zwischendurch den Flüssigkeitsstand kontrollieren.

- 10 -

Backofen (200°C) vorheizen oder Grill auf indirekt hohe Hitze (200 °C) vorbereiten.

- 11 -

Wenn die Spareribs weich genug sind, die restliche BBQ-Sauce mit dem Ahornsirup mischen und Ribs damit bepinseln.

- 12 -

Ribs auf dem Grill oder im Backofen auf dem Rost für 10 Minuten (nicht zu stark) karamellisieren lassen.