

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu



Spareribs sind der heilige Gral der Barbecue-Kultur. Zusammen mit Pulled Pork und Beef Brisket bilden sie die heilige Trinität des „Southern BBQ“. Und dieser Vergleich ist nicht mal so abwegig. Liegen Rippchen auf dem Rost steht meist eine ganze Schar von hungrigen Menschen wie Zombies um den Grill herum. Aber was macht diese Anziehungskraft aus? Welches Stück vom Schwein verwende ich am besten? Wie und womit bereite ich die Rippchen überhaupt richtig zu und welche Tricks gibt es, damit ich meinen Freunden Weltklasse-Spareribs zu Hause servieren kann?

Schwein gehabt: hier bekommst du geballte Warenkunde, Grillwissen, Zubereitungsmethoden, Tipps und Tricks rund um das Thema Spareribs und Rippchen.



Kleiner Vorgeschmack auf deine perfekt gegarten

Rippchen

Rippchen Basiswissen

Was sind Rippchen?

Kein Fleisch wird bei uns so viel und abwechslungsreich benutzt wie das des Schweins. Dabei sind bei Grillern besonders der Nacken/Schulter (für Pulled Pork) und die Rippenbögen (für Baby Backs, Spareribs) gefragt.

Schweine haben zwischen 15 und 17 Rippenknochen. Die Zahl variiert von Tier zu Tier. Die meisten gezüchteten Schweine besitzen allerdings 16 Paare. Durch gezielte Züchtungen und die natürliche Selektion durch die Domestizierung des "Wildschweins" kann man von außen nie genau sagen, wie viele Rippenknochen ein einzelnes Tier wirklich besitzt.

Wo liegt der Rippchen Cut?

Rippchen ist nicht gleich Rippchen. Schau dir die Grafik an:



Rippchen Cuts im Querschnitt

Nur der Center Cut (St. Louis Cut/Loin Cut) inklusive den Knorpelenden (Rib Tips) wird als Spareribs bezeichnet. Die bei uns geläufigen Baby Back Ribs sind im eigentlichen Sinne keine Spareribs. Im allgemeinen Sprachgebrauch werden

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

jedoch häufig sämtliche Rippchen Cuts "Spareribs" genannt.

Back Ribs/Baby Back Ribs/Loin Ribs – direkt an der Wirbelsäule (englisch "Backbone" liegen die **Kottelet-Rippchen/Leiterchen**. Sie sind leicht gebogen, liegen dicht nebeneinander und der Großteil des Fleisches sitzt an der Oberseite. Dieser Cut ist bei uns in Deutschland der verbreitetste. Du bekommst ihn bei jedem Metzger und an jeder Fleischtheke ohne Vorbestellung.



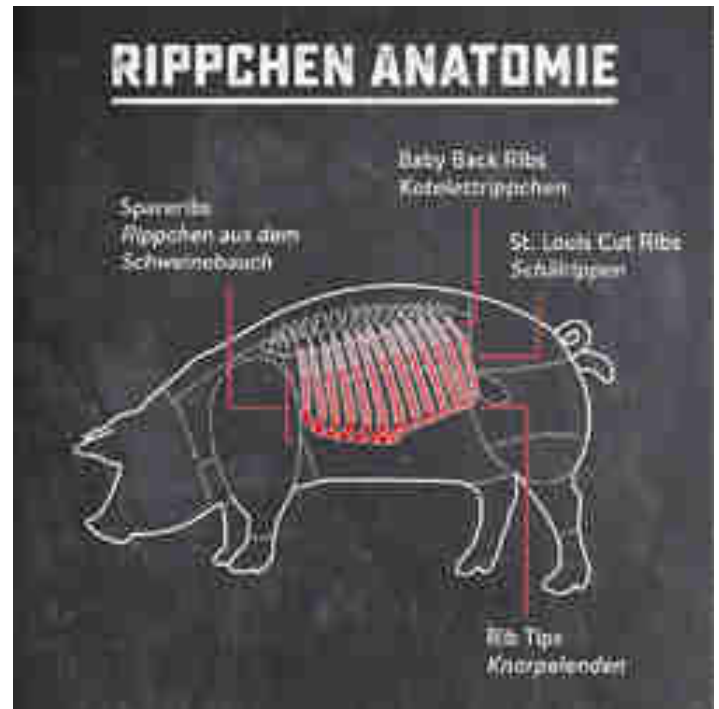
Baby Back Ribs mit charakteristischer Biegung der Rippenknochen

Center Cut/St. Louis Cut/Loin Cut – etwas weiter unten sitzen die **Schälrippen**. Sie sind länger, flacher, fleischiger und mit mehr Fett durchzogen. Diesen Cut musst du auf jeden Fall bei einem Metzger bestellen oder online ordern.



Spare Ribs sind breiter und durchwachsener als Baby Back Ribs

Rib Tips – Die Knorpelenden bilden den Abschluss der Rippen. Sie werden meist nicht gesmoked, sondern eher in Eintöpfen oder Suden mitgekocht.



Seitenansicht der Schweine Rippchen

Spareribs kaufen

Wenn du keinen weltoffenen Lieblingsmetzger hast, musst du dir nicht auf Biegen und Brechen einen suchen. Viele Fleischer kennen die amerikanischen Schnitte (noch) nicht. Eine einfache Alternative sind qualitativ hochwertige und vertrauenswürdige Online Händler, wie z.B.

- [Albers Food](#)
- [Otto Gourmet](#)
- [Yourbeef](#)
- [Beilerei](#)

Welcher Cut schmeckt am besten?

Beide Cuts sind im Geschmack sehr unterschiedlich:

Back Ribs sind kleiner, zart, mager und fein im Geschmack. Du musst vorsichtig würzen, um nicht den dezenten Eigengeschmack zu überdecken.

Das Fleisch im **Center Cut** ist größer, durchwachsener, fettiger, bissfester und hat einen deftigen Eigengeschmack.

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu



links: Baby Back Cut, rechts: St. Louis Cut

Wie viel Rippchen brauche ich für eine Person?

Grob kannst du 1 Strang (englisch „Slab“) Rippchen (ca. 12-14 Rippenknochen am Stück) für 1 Person rechnen. Hast du sehr hungrige Esser zu Hause oder gibt es nichts anderes dazu, rechne pro Person einfach die doppelte Menge. Mögliche Reste werden erfahrungsgemäß noch am selben Abend verputzt.

Wie lange brauchen die Spareribs auf dem Grill?

Eine genaue Zeitangabe kann man bei Spareribs nie geben. Es kommt immer auf die Dicke der Cuts, die Anzahl im Grill, die Garmethode, die Temperatur im Inneren, die Temperatur draußen etc. an.

Pi mal Daumen kannst du mit 4-8 Stunden rechnen. Je nach dem mit welcher Hardware, wie viele und auf welcher Temperatur du deine Spareribs zubereitest.

Bei welcher Temperatur gare ich Rippchen am besten?

Rippchen werden bei Temperaturen von **90-120 °C** gegart. Auf klassischen Smokern wird die Temperatur meist zwischen 90-110 °C eingependelt. Rezepte für Kohle oder Gasgrills sehen oft 110-120 °C vor.

Für welche Temperatur du dich entscheidest ist dir überlassen. Am besten du probierst einfach ein bisschen herum. Beachte aber, dass niedrigere Temperaturen auch deine Garzeit in die Länge ziehen.

Was ist die 3-2-1 Methode?

Die 3-2-1 Methode ist bei uns in Deutschland sehr populär. Viele Rezeptbücher, Blogs und Videos erklären

die Zubereitung nach dieser „erprobten“ und aus den USA stammenden Methode haargenau.

Der Name bezieht sich auf die verschiedenen Phasen der Rippchenzubereitung, in Stunden.

- So beginnt man am Anfang **3 Stunden** mit dem Smoken der Ribs.
- Danach werden sie mit einem Schuss Wasser oder Apfelsaft doppelt in Alufolie eingeschlagen (Texas Crutch) und **2 Stunden** auf dem Grill „gedämpft“.
- Die Rippchen werden wieder ausgepackt, mit BBQ Sauce bepinselt und nochmals **1 Stunde** fertig gegart.

Was du bei der 3-2-1 Methode beachten solltest

Die Methode stammt aus den USA. Wie so ziemlich alles in den Staaten, sind auch das Fleisch und die Cuts weitaus größer und fleischiger als bei uns im schmalhals Europa. Garst du also heimische Rippchen Cuts genau nach dieser Anleitung, kann es schnell passieren, dass das Fleisch matschig, übergart oder sogar trocken wird. Um dieses kleine aber feine Problem weiß auch Profi-Griller Thorsten Brandenburg und rät in seinem Blog dazu mit den Zeiten und der Folienphase herumzuxperimentieren.

Kaufst du dir hingegen einen importierten St. Louis Cut, der ordentlich Fleisch-Gewicht hat, kannst du davon ausgehen, dass diese Methode zum Erfolg führen wird. Für alle anderen Abschnitte eines hiesigen Metzgers brauchst du in der Regel weniger Zeit in der Alufolie und meistens auch weniger Garzeit insgesamt. Denn nach 6 Stunden inklusive Folienphase sind deine Rippchen meistens übergart und fallen ohne jeglichen Widerstand vom Knochen (bzw. lösen sich schon von selbst).

Das heißt natürlich nicht, dass du die Rippchen dann nicht mehr genießen könntest. Ganz im Gegenteil: Es gibt viele Griller, die ihre Rippchen genauso lieben. Und das ist natürlich vollkommen in Ordnung.

Sollten dein Ziel allerdings Rippchen sein, die etwas Biss haben wie ein gutes Steak, versuche diese Methode zu Hause zu modifizieren.

- Meistens reichen **3-1-1** (3 Stunden smoken, 1 Stunde Folienphase, 1 Stunde offen fertig garen)

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

- oder 3-2 (3 Stunden smoken (keine Folienphase), 2 Stunden fertig garen)

Folienphase/Texas Crutch – Ist das Einwickeln deiner Spareribs wirklich nötig?

Nein. Du kannst die Folienphase ohne schlechtes Gewissen und Geschmackseinbußen weglassen. Die „texanische Krücke“ (man ist sich heute unschlüssig, wo der Name wirklich herkommt) wird von vielen BBQ-Wettkampf-Teams aus den Südstaaten der USA verwendet.

Die Folienphase geht auf das Garen in Bananenblättern zurück und bewirkt, dass durch die Flüssigkeit am Boden Dampf entsteht, der nicht aus dem Alubeutel (oder dem Blatt) entweichen kann. Die Folge ist, dass das Fleisch schneller durchgart. Wie ein Mini-Dampfkochtopf sozusagen.

Die Zeitersparnis ist hierbei der Knackpunkt. Im Wettkampfstress zählt jede Minute. Die Zeit läuft erbarmungslos herunter. Darum nutzen viele Pit-Master diese Folientechnik sehr gerne. Gekonnt angewendet und im richtigen Moment wieder aus der Folie genommen, kann diese Nuance das Zünglein an der Preisrichter-Waage bedeuten.

Darüber hinaus benutzen die Südstaatler meistens auch keine handelsübliches Alufolie sondern ein traditionelles Metzger-Papier. Dieses Papier lässt keine Flüssigkeit nach außen durch, ist im Inneren aber leicht saugfähig.

Für den Hausgebrauch macht das Einwickeln geschmacklich keinen Unterschied. Wenn du dir das Wochenende freihältst um für deine Gäste Rippchen zu smoken, kommt es auf etwas mehr oder weniger Zeit doch auch nicht an, oder?

Außerdem kann durch zu viel Flüssigkeit in der Crutch oder zu spätes auswickeln nicht nur dein Fleisch übergaren, sondern auch die über viele Stunden aufgebaute Kruste aufweichen.

Ich persönlich arbeite bei Rippchen zu Hause nie mit Folie. Save the planet und so.

Spareribs vorbereiten

Silberhaut entfernen

Als erstes packe die Rippchen aus und lege sie mit der Fleischseite nach unten auf ein Backblech oder ein großes Schneidebrett.

Auf der sichtbaren Hinterseite sitzt über die ganze Länge eine zähe, weißlich schimmernde Silberhaut, die du entfernen musst.



Nimm einen Teelöffel und kratze an einem größeren Knochen in der Mitte die Silberhaut etwas herunter, um sie zu lösen.



Fahre mit dem Löffelstiel auf dem Knochen vorsichtig unter die Membran.

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu



Heble sie vorsichtig nach oben, um sie von der Rippchenrückseite zu lösen.



Benutze deine Hand und ziehe die Silberhaut komplett ab.



Sollte ein Stück reißen, verwende ein Papier

Küchenkrepp, um Grip zu bekommen und nicht mit den Fingern abzurutschen.

Knochenreste suchen

Baby Back Ribs werden an der Wirbelsäule mit einem Beil oder Bandsäge durchtrennt. Auch der Center Cut (St. Louis Cut) wird so von den Back Ribs getrennt. Es können sich also noch Knochenteile oder Splitter an den Schnittkanten befinden.

Gehe mit den Fingern alle Knochen einmal ab und entferne lose Stücke. Es ist für deine Zähne sehr unangenehm, wenn du genüsslich auf Knochenstücke beißt oder sich einer deiner Gäste an ihnen verschluckt.

St. Louis Cut zuschneiden

Hast du Spareribs (St. Louis Cut) gekauft, sind meistens noch die Knorpelenden (Rib Tips) am Abschnitt vorhanden. Du musst diese nicht zwangsläufig auslösen, allerdings sind die Knorpel oft lose und du bist während des Essens nur am Aussortieren, wie bei einem Fisch mit Gräten. Bitte einfach deinen Metzger dir die Rib-Tips abzutrennen.

Trockenmarinade für Spareribs (optional) – der richtige Rub für deine Ribs

Jetzt wird gerubbt, also eine Trockenmarinade aufgetragen. Ein traditioneller Rub besteht vor allem aus den Hauptkomponenten Zucker, Salz und Paprikapulver. Mittlerweile gibt es unzählige Rubs von unzähligen Herstellern. Du kannst dir aber auch einfach selber eine Gewürzmischung zusammenstellen. Das ist weitaus einfacher als du vielleicht denkst.

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu



Alle Gewürze für einen Trocken-Rub

Für meinen Standard-Rub brauchst du folgende Zutaten:

- 4 EL Salz
- 5 EL Demerara Zucker
- 2 EL geräuchertes Paprikapulver
- 2 EL Zwiebelgranulat
- 2 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Chiliflocken
- 1 EL Szechuan-Pfeffer
- 2 TL Cajun Gewürz
- 2 TL gemahlener Fenchel
- 2 TL gemahlener Koriander
- 2 TL getrockneter Rosmarin
- 2 TL Senfpulver
- 1 TL Rote Beeren
- 1 TL Nelkenpulver
- 1 TL Sternanis gemahlen

Die Menge reicht für ca. 6-8 Rippchenstränge.



Mahle die trockenen Gewürze in einem Mörser (oder Küchenmaschine), bis ein feines Pulver entsteht.



Fülle den Rub in ein lebensmittelechtes, luftdicht verschließbares Gefäß um.

Spareribs rubben



Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

Lege die Rippchen auf ein großes Brett oder ein Backblech. Gib großzügig Rub auf beide Seiten und drücke ihn mit der Hand sanft an.



Die Seiten der Ribs kannst du mit der heruntergerieselten Rest-Trockenmarinade unkompliziert bedecken.



Wenn du die Rippchen am selben Tag garen möchtest, lege die fertig gerubbten Rippchen auf einem Rost offen in den Kühlschrank. Nach 20-30 Minuten ist der Rub feucht und klebt am Fleisch. Die Ribs sind jetzt bereit für den Grill. Nutze die Einwirkzeit, um deinen Smoker vorzubereiten.



Du kannst deine Rippchen auch fest in Klarsichfolie wickeln oder vakuumieren und über Nacht in den Kühlschrank legen. Tests im Springlane Smoker haben allerdings gezeigt, dass es geschmacklich keinen Unterschied macht, ob du den Rub 12 Stunden vorher auf die Rippchen streuselst. Möchtest du die Rippchen allerdings erst am nächsten oder übernächsten Tag grillen, ist es ratsam sie fest einzuschlagen.

Ich vakuumiere meine Rippchen meistens auch. So kann ich das Rubben am Abend vorher schon von meiner Liste streichen und am nächsten Tag einiges an Zeit sparen - bzw. später aufstehen (ja, ich bin faul).



Falls du die Zeit vergessen haben solltest, in Bedrängnis kommst und die Rippchen sofort in den Grill geben musst, rubbe die Leiterchen ein und sprühe die Gewürzmischung mit Hilfe eines (sauberen) Blumenwasserzerstäubers, der mit Wasser oder Apfelsaft gefüllt ist, leicht feucht an. So kann es direkt zum Grill

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

gehen, ohne dass du lange warten musst, bis der Rub feucht wird und am Fleisch haften bleibt.

BBQ Sauce herstellen (optional)

Du kannst hier natürlich auf deine Lieblings-BBQ-Sauce aus dem Supermarkt zurückgreifen.

Möchtest du allerdings eine selbstgemachte Sauce ausprobieren, versuche diese leckeren Rezepte:

Das passende Holz zum Spareribs smoken

Ordentlich Holz vor der Hütte – aber welches?

Welches Holz zu welchem Fleisch? Zeder für Lachs? Kirschholz zu Rinderfilet? Aber Apfelholz besser zu Rippchen? Frage 10 Freunde und du bekommst 10 verschiedene Antworten. Bei der Auswahl an Räucherholz ist manchmal nicht nur der Einsteiger erst einmal überfordert.

Der eine schwört auf Apfelholz, der andere auf Hickory. Ich habe sogar einen Freund, der ausschließlich importiertes Kiwi Holz verwendet (Jap, Freak!).

Wenn du mich fragst, alles relativ wurscht. **Niemand kann Nuancen von verbrannten Hölzern schmecken. Aber ja, natürlich gibt es eine Handvoll Hölzer, die einen charakteristischen Eigengeschmack abgeben.**

Genau nach diesem Kriterium empfehle ich dir dein Holz auszusuchen. Möchtest du ein mild-dezentes Raucharoma am Fleisch oder deinen Ribs lieber einem kräftig-dominanten Rauchgeschmack aussetzen?

Holz zum Smoken kannst du grob in 2 Kategorien aufteilen:

Mildes Raucharoma:

Kirsche, Apfel, Ahorn, Birke, Buche, Pekan

Kräftiges Raucharoma:

Mesquite, Hickory, Eiche, Pflaume, Walnuss

Eine schöne Alternative zu den klassischen Holzarten sind aromatisierte Hölzer. So geben zerkleinerte Fassdauben aus alten Whisky-, Portwein- oder Starkbier Fässern durch

den Geschmack des Fassinhalts interessante, süßliche Aromanoten.

Der amerikanische Grill-Promi Meathead Goldwyn bringt die „Wichtigkeit“ der richtigen Holz Auswahl auf den Punkt:

„Die Fleischqualität, der Rub, die Sauce, die Grill-Temperatur und die Kerntemperatur des Fleisches beeinflussen den finalen Geschmack der Rippchen um ein Vielfaches mehr, als der Name des Holzes auf der Packung.“

Welche Holzgröße ist die richtige?



Holzgrößen von links oben nach rechts unten auf einen Blick: Wood Chunks, feine Wood Chips, Wood Pellets, grobe Wood Chips, Holz Scheit

Natürlich kannst du jede Größe und Holzform verwenden. Aber **besonders grobe Wood Chips, kleine Wood Chunks und kompakt gepresste Pellets eignen sich durch das gleichmäßige Verbrennen** besonders, um einen feinen Rauchgeschmack an dein Fleisch zu bekommen. Außerdem sind diese Größen gut dosierbar. Rauchmehl oder feine Wood Chips verbrennen schnell. Große Holzstücke oder Scheite brennen lange und unregelmäßig. Besonders die Zündphase lässt deine Temperatur im Smoker schnell in die Höhe schießen.

Muss ich das Holz in Wasser einweichen?

Kurze Antwort: **Nein**. Du solltest es sogar nicht einweichen.

In vielen Büchern, Blogs etc. steht, dass du deine Wood-Chips mindestens 1 bis 24 Stunden einweichen sollst, um

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

eine größere Menge Rauchschwaden entwickeln zu können und das Holz nicht so schnell verbrennt. Doch genau das ist der Fehler. Möchtest du professionelles BBQ an deinem heimischen Grill betreiben, probiere diese Tipps einfach mal aus:

- Dein Holz sollte eine **gute Qualität haben, abgelagert und sehr trocken sein**. Frisches Holz besitzt mehr Flüssigkeit und Harz im Inneren
- Lege deine Holzchips in eine Aluschale und stelle sie auf den geschlossenen Grill (oder bei 100 °C in den Backofen), während du ihn anheizt und justierst, um nochmals **jegliche Flüssigkeiten aus dem Holz** zu bekommen
- Holz saugt sich, wenn du es einlegen würdest, sowieso nur wenige Millimeter mit Wasser voll. **Je größer die Holzstücke, desto weniger Wasser dringt ein** (proportional).
- **nasses Holz setzt die Temperatur in deinem Grill/Smoker herab und bringt deine eingeregeltere Temperatur durcheinander**. Das Wasser am und im Holz verdampft als erstes. Dadurch entstehen die weißgrauen Rauchschwaden, die aus dem Nachbargarten immer sonntags zu dir rüber ziehen. Doch du möchtest ja Qualitäts-Rauch und keinen Wasserdampf an dein Fleisch bringen.
- **Verwende wenn möglich Wood-Chips**. Sie verbrennen zwar schneller als Chunks (größere Holzstücke) produzieren nach Meinung von Myron Mixon (180-maliger Grand Champion BBQ Gewinner) aber einen qualitativ hochwertigeren Rauch.

Nasses Holz brennt nicht, sondern schwelt. Der dabei entstehende weiße Qualm sieht aus, als wäre gerade ein neuer Papst gewählt worden und verwandelt deinen Grill in einen Dampfflock-Schornstein. Darüber hinaus ist ein Großteil des „Rauches“ Wasserdampf ohne Geschmack.

Der Qualm von schwelendem Holz kann dein Fleisch zudem im schlimmsten Fall sogar bitter schmecken lassen.

Darum **achte darauf, immer durchgetrocknetes Holz zu verwenden**. Erstens schmeckt es einfach besser und zweitens freuen sich deine Nachbarn, wenn keine „Nebelschwaden Gondors“ zu ihnen rüber pilgern.

Was ist eigentlich blauer Rauch?

Ganz zum Anfang: **Sei unbesorgt. Auch ohne blauen Rauch zauberst du fantastische Rippchen auf den Teller**. Der Geschmack von „Blue Smoke“ an deinen Rippchen ist quasi nur die Sahnehaube mit Kirschen und Zauber-Einhorn-Staub obenauf.

Was ein dreifacher Axel im Eiskunstlauf, ist „Blue Smoke“ auf dem Grill. Die Königsdisziplin. Ein Handwerk, das viel Übung und Erfahrung bedarf. Es braucht einiges an Wissen und Gefühl, aber einmal gemeistert, macht es den feinen Unterschied im Geschmack aus.

Optisch ist der Rauch dünner als Qualm. Es wirkt, als würde er schneller aufsteigen als weiße Qualm-Schwaden. Dabei ist er sehr hell, fast durchsichtig und eben leicht bläulich schimmernd.

Wie kann ich Blue Smoke auf meinem Grill erzeugen?

Es ist ein bisschen, wie dieser alte Musiker-Witz: „Entschuldigen Sie, können Sie mir helfen? Wie komme ich am schnellsten in die Philharmonie? - Ach Junger Mann, üben, üben, üben!“

Versuche nicht auf Biegen und Brechen diese Art von Rauch zu erzeugen. Irgendwann wird es klappen. Hier sind ein paar Tipps:

- Benutze ausschließlich abgelagerte, sehr trockene Wood-Chips
- Reinige deinen Grill. Eine berußte Schicht im Inneren erzeugt schmutzigen Rauch
- Regle deinen Grill auf die richtige Temperatur ein und lasse ihn im Anschluss 15 Minuten laufen, bevor du das Holz hineingibst
- Verwende lieber etwas weniger Holz auf einmal. Du kannst den Vorgang lieber nochmal wiederholen.

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

Was ist ein Smokering und wie entsteht er?

Eine erste Assoziation lässt vielleicht vermuten, dass es sich um dicke Rauchringe wie aus Gandalfs Pfeife handeln könnte. Aber nein, ein Smokering bezeichnet den **hellrosafarbenen ca. 1 cm breiten Verlauf direkt unter der Kruste von geräuchertem Fleisch.**

Die rote Farbe des Fleisches bewirkt ein Protein namens Myoglobin (bzw. dessen hoher Eisengehalt). Bei Zufuhr von Hitze verfärbt sich das Fleisch erst rosa und dann gräulich. Wenn du zum Beispiel dein Steak medium rare brätst, ist das Fleisch unter der Kruste grau. Dann folgt rosafarbenes Fleisch und der Kern ist noch knallrot. Dort hat sich das Myoglobin noch nicht durch die Hitze verfärbt.

Bei deinen Rippchen ist das genau dasselbe Prinzip. Allerdings „konservieren“ der im Rauch enthaltene Kohlenstoff und Stickstoffmonoxid das Myoglobin-Protein. Die Folge ist, dass ein kleiner Rand unter der Kruste rosa bleibt, während der Rest des Fleisches durchgart und sich gräulich verfärbt.



Gegartes Rippchen mit Smokering unter der Kruste

Der Smokering ist deshalb auch immer ein Erkennungsmerkmal, wie weit der Rauch von außen ins Fleisch eingezogen ist.

Der Smokering hat keinen Geschmack. Deine Rippchen sind genauso gut, wenn sie geräuchert sind aber keinen Smokering aufweisen. **Der Ring ist lediglich hübsch anzuschauen.**

Um die Chancen auf einen gut sichtbaren Smokering zu

erhöhen, beachte folgende Punkte:

- Lege dein Fleisch immer kalt, direkt aus dem Kühlschrank in den voreingestellten Smoker oder Grill. Kaltes Fleisch bindet weitaus mehr Rauch an der Oberfläche als warmes, bzw. Fleisch auf Zimmertemperatur.
- Besprühe dein Fleisch leicht mit Apfelsaft oder einer Mischung aus Wasser und Essig (Verhältnis 3:1). Feuchtigkeit bindet Rauch. Der aufgenommene Rauch bleibt am Fleisch haften, wenn das Wasser an der Außenseite des Fleisches kondensiert ist.
- Räuchere in den ersten 2-3 Stunden eher mit niedrigen Temperaturen um 90-100 °C.

Wieviel Holz brauche ich für meine Rippchen?

Weniger als du vielleicht denkst. **300 - 400g Holz ist eine gute Menge**, um deinen Rippchen ein präzises Raucharoma zu verpassen. Du kannst natürlich noch mehr Holz in die Glut geben. Aber irgendwann nimmt die getrocknete Oberfläche des Fleisches keinen Rauch mehr an und dein teures Smoke-Wood ist im wahrsten Sinne des Wortes verbranntes Geld.

Der dezente Rauch von konstant brennendem Holz ist der Qualitätsrauch, den du brauchst. Hier ist weniger oft mehr.

Verwende Rauch, wie ein Gewürz. „Viel hilft viel“ ist in diesem Zusammenhang fehl am Platz. Zu viel Rauch kann dein Fleisch schnell unappetitlich machen. Fange mit wenig Holz an. Möchtest du mehr Rauchgeschmack haben, nimm das nächste Mal einfach etwas mehr. Es dauert seine Zeit, bis du deine persönliche Balance gefunden hast.

Spareribs zubereiten – Checkliste

Perfekte „South American“ Ribs zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

- Zartes Fleisch mit einer krossen Kruste außen und saftigem Fleisch im Inneren
- Einen rosafarbenen Smokering im Fleisch durch langsames Räuchern auf niedrigen Temperaturen.

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

- Eine karamellierte dunkle Kruste durch langes und langsames Garen bei indirekter Hitze und kurzes scharfes angrillen bei direkter Hitze
- Rippchen die **nicht** vom Knochen fallen, sondern Fleisch mit etwas Biss, das sich aber einfach und sauber mit den Fingern vom Knochen lösen lässt
- Eine gute Balance zwischen dem Eigengeschmack von Cut, Rub, Rauch und BBQ Sauce

Um das zu erreichen, hier **die wichtigsten Kriterien für die Rippchen** deines Lebens im Überblick:

- Konstante Temperatur von 90 °C bis 120 °C über die ganze Gardauer (abhängig von deiner Garmethode)
- Nicht zu viel Räucherholz. 300-400g reichen vollkommen aus
- statt Qualm erzeugst du gut dosierten Rauch. Rauch, den man riecht, aber nicht sieht, ist der qualitativ hochwertigste
- **BBQ Sauce erst in den letzten 30 Minuten** aufpinseln und die Rippchen **nach dem Garen** von beiden Seiten für ein paar Sekunden **kross über direkter Hitze angrillen**, damit der Zucker in der Sauce karamellisiert und eine perfekte Kruste entsteht



Auf dem Gasgrill knusprig angegrillte Rippchen.

Ab zum Grill – Spareribs grillen

Kohlegrill/Smoker

Die Rippchen werden in 3 Phasen zubereitet.

- Smoken (2,5 Stunden)
- Garen lassen (2 Stunden)
- Mit BBQ-Sauce moppen und garen lassen (0,5 Stunden)
- Rippchen über direkter Hitze kross anbraten (3 Minuten)

- 1 -

Die zuverlässigste Methode, deinen Kohlegrill auf eine konstante Temperatur einzuregeln, ist ein Minion-Ring. Lege am Rand 2 Reihen Briketts eng aneinander und eine extra Lage obenauf.

Achte darauf, dass alle Briketts dicht aneinander liegen, damit die Glut gleichmäßig weiter wandern kann.

Lege **300-400 g Hartholz** deiner Wahl auf den Anfang der Brikett-Kette. Ich habe Anfang und Ende mit einem Stein getrennt, damit nicht die Gefahr besteht, dass der Ring von beiden Seiten anfängt zu brennen.

Stelle einen Topf oder einen Bräter mit Wasser in die Mitte, um eine konstante Luftfeuchtigkeit in der Grillkammer zu erzeugen und heruntertropfende Fleischsäfte deiner Rippchen sauber aufzufangen.



- 2 -

Lasse 4-5 Briketts in einem Anzündkamin komplett

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

durchglühen und lege sie an den Anfang des Minion Rings. Die glühenden Briketts reichen, um eine Temperatur von 110 °C im Innenraum zu erzeugen. Stelle die Luftzufuhr im Boden auf die Hälfte. Schließe die Löcher am Deckel soweit, dass nur noch ein IKEA Bleistift knapp hinein passt. Ist die Temperatur konstant reguliert und du riechst den ersten Rauch vom Holz, hole deine gerubbten Rippchen aus dem Kühlschrank und lege sie mittig auf den Rost über den Topf/Bräter. Schließe den Deckel und lasse die Ribs **4,5 Stunden garen**. Die Smoke-Phase ist nach ca. 1-3 Stunden zu Ende und das Holz aufgebraucht (je nach dem, wie viel Holz du verwendest und wie weit du es über den Minion Ring verteilst).



- 3 -

Öffne den Deckel und bestreiche die Rippchen dünn mit 1 Schicht BBQ Sauce. Schließe den Deckel und lasse die Rippchen **nochmals 30 Minuten garen**. Gib 3 Handvoll Briketts oder Holzkohle in den Anzündkamin und lasse sie vollständig durchglühen.



- 4 -

Teste, ob deine Ribs verzehrfertig sind, indem du sie mit einer Grillzange anhebst (sollten sie noch nicht verzehrbereit sein, gib ihnen noch etwas Zeit und kontrolliere den Gargrad alle 15 Minuten). Sind sie weich, biegsam und die Oberfläche reißt beim Anheben leicht ein, sind sie fertig gegart. Nimm den Topf/Bräter aus dem Grill und kippe die glühenden Briketts/Kohle in die Mitte. Pinsel die Rippchen nochmals dünn mit 1 Schicht BBQ Sauce ein und brate die Rippchen von beiden Seiten ca. 3 Minuten über der direkten Hitze kross an.



Bist du ein absoluter Rippchen-Freak oder steigt das Gericht gerade unaufhaltsam auf Platz 1 deiner Lieblingsmahlzeiten, denke über die Investition in einen (Water) Smoker oder Vertikal Smoker nach. Hier hast du viel Platz in der Breite oder kannst in mehreren Ebenen smoken.

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

Woher weiß ich wann Rippchen fertig sind?

Rippchen werden unter anderem deshalb als Königsdisziplin bezeichnet, weil der perfekte Garpunkt schwer zu treffen ist.



links: perfekt gegartes Rippchen. Fleisch lässt sich einfach und sauber mit den Fingern vom Knochen lösen rechts: Untergartes Rippchen. Fleisch klebt teilweise noch fest am Knochen

Perfekt sind deine Ribs bei 65 °C (wenn du das Fleisch noch rosa magst) und 75 °C (für traditionelle Rippchen).

Doch es gibt ein Problem: Dein Thermometer in den Ribs gibt leider keinen Aufschluss über die exakte Kerntemperatur. Das Fleisch ist zu dünn und liegt darüber hinaus auf beiden Seiten von den „kühlen“ Knochen umschlossen, so dass dein Thermometer nie die exakte Temperatur anzeigen wird.

Du kannst bei Ribs nur mit optischen Hinweisen arbeiten, wenn du präzise garen möchtest.

In vielen Büchern und Foren steht, dass die Rippchen perfekt sind, wenn sich das Fleisch einige Zentimeter an den Rippenknochen zurückgezogen hat und die Knochen dadurch etwas herausstehen. Aber auch hier besteht die Gefahr des Übergarens. Denn nicht alle Rippchen sind gleich, bzw. garen gleich. Es kommt auf die Gartemperatur, Garmethode, die Rasse, Größe und Qualität des Fleisches an. Ich habe schon perfekte Rippchen serviert bekommen, an denen sich am Knochen sehr wenig bewegt hat.

Aber woher weiß ich denn nun, dass die Rippchen fertig sind?

- Eine der aussagekräftigsten Methoden ist der „Bend Test“ - Schnappe dir eine Grillzange, umfasse die Rippchen an einem Ende und hebe sie an. Nun wippe die Ribs vorsichtig hoch und runter. Sind sie weich, biegsam und es entstehen Risse an der Oberfläche des Fleisches sind deine Rippchen verzehrbereit.



„Bend“ Test bei Rippchen

- „Turn Test“ – Greife mit den Fingern einen Rippchenknochen aus der Mitte und drehe ihn vorsichtig. Löst sich der Knochen ohne großen Widerstand vom Fleisch, sind deine Rippchen fertig.
- In den Südstaaten der USA bedient man sich eines Zahnstochers. Pieke in das Fleisch. Geht das spitze Holz ohne großen Widerstand durch, sind die Rippchen „ready to go“. Mache diesen Test immer an den dicksten Teilen des Rippchenleiters.
- Der einfachste Test ist natürlich, wenn du ein Rippchen in der Mitte anschneidest und dich über ein Stück hermachst. Denn Probieren geht über Studieren. Das Privileg des Pitmasters.

Spareribs im Gasgrill

Auch auf deinem Gasgrill gelingen dir wunderbar saftige

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

Spareribs. Du brauchst an Hardware:

- 1 Gasgrill mit mindestens 2 Brennern (besser sind 3 oder 4 Brenner)
- 1 große Smokebox
- 300-400g Wood Chips
- 1 volle Gasflasche
- Bei einem 2 Brenner Grill: **Zünde nur 1 Brenner und regle den Grill auf 110 °C.** Die „kühle“ andere Seite benutzt du, um deine Rippchen aufzulegen. Bei diesem Setting besteht die Gefahr, dass die Ribs, die näher an der Hitzequelle liegen auch schneller fertig sind. Bei gut isolierten Premium Grills besteht dieses Risiko allerdings weniger.
- Bei 3 oder mehr Brennern: **Zünde die beiden äußeren Brenner** (ganz links und ganz rechts) und regle den Grill auf 110 °C. In der „kühlen“ Mitte liegen deine Rippchen. Der Vorteil bei diesem Setting ist die noch gleichmäßigere Hitzeverteilung, da von beiden Seiten konstante Hitze kommt.



Einstellung des Gasgrills für Spare Ribs

- Setze die Smokebox über den Brenner, schließe den Deckel und warte 10-15 Minuten, bis du ein angenehmes Räucheraroma riechst.



Einsatz der Smokebox über den Edelstahlbrenner

- Jetzt legst du die Rippchen direkt aus dem Kühlschrank auf die indirekte Grillzone und schließt den Deckel.
- Die Garzeit ist ähnlich wie auf dem Kohlegrill. Bestreiche nach 4-5 Stunden die Rippchen mit BBQ Sauce und überprüfe, ob sie schon fertig sind.
- Drehe alle Brenner auf maximale Hitze auf und verpasse den fertigen Rippchen ca. 2-3 Minuten eine krosse Kruste.



Fertig gegarte Spare Ribs im Gasgrill

Andere Zubereitungsmethoden

Spareribs kochen

Das Schlimmste, was du deinen Rippchen antun kannst, ist sie **vorzukochen**. In zahlreichen Rezepten, besonders oft in alten Rezeptbüchern, wird der fatale Tipp gegeben, Rippchen vor dem Grillen in Wasser zu kochen, um sie

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

besonders zart zu machen und den Garprozess zu verkürzen.

Diese Methode stammt aus der osteuropäischen Küche. In Ländern wie Polen oder Tschechien werden die Rippchen gerne gekocht. Doch der kleine Unterschied liegt darin, dass alle anderen Zutaten auch im Topf umherschwimmen. Die Rippchen aromatisieren also die restlichen Zutaten und sind Teil des ganzen Rezepts.

Garst du deine Ribs allerdings lediglich vor, um sie „trocken“ auf den Grill zu legen, büßt du Geschmack ein. Denn Fleisch und Knochen geben einen Großteil des Aromas ans Wasser ab, das du im Anschluss wegkippst.

Darum denke immer an die weisen Worte eines prämierten Rib-Profis:

„If you boil Ribs, the Terrorists win!“ – Meathead Goldwyn

Das heißt für zu Hause: Koche Rippchen nur im Topf, wenn die Flüssigkeit darin Teil des Rezeptes ist. Alles andere ist mehr als Verschwendung.

Spareribs im Dutch Oven/Cocotte

Das Garen im Dutch Oven ist eine gute Methode, um saftige Rippchen in wenig Zeit auf den Tisch zu bekommen. Das Garen funktioniert auf dem Herd, im Ofen, auf dem Kohle- oder Gasgrill.

Die Ribs werden mit etwas Flüssigkeit angesetzt (Wasser, Apfelsaft oder Cidre) und garen im Dampf des Topfes gleichmäßig und schneller als offen im Grill oder Ofen. Dieses Dampfgaren ist die gleiche Methode, die in der Folienphase (Texas Crutch) bei 3-2-1 Ribs nachgeahmt wird.

Echtes Texas-Feeling bekommst du aber nur, wenn du den Gusstopf auf durchgeglühte Briketts stellst und auch den Deckel damit bedeckst. So garen deine Rippchen mit Ober-/Unterhitze vor sich hin.

Natürlich ist es schwierig, auf diese Weise eine niedrige und konstante Hitze zu erzeugen. Hier sind daher Briketts und ein Innenraumthermometer Pflicht.



Gerubberte Ribs fertig für die Cocotte

Einfacher ist es, wenn du den Dutch Oven in deinem Ofen oder Gasgrill parkst.

Anleitung für 2 Rippchen-Stränge

- Heize den Ofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vor
- Bereite die Rippchen vor und rubbe sie ein
- Lege die Ribs mit dem Fleisch nach oben nebeneinander in den Gusstopf (am besten auf einen kleinen Rost, damit sie nicht in der Flüssigkeit im Boden liegen)
- Gieße 200 ml Apfelsaft oder Cidre in den Topf
- Schließe den Deckel und stelle den Topf für ca. 3-4 Stunden in den Ofen
- Streiche nach 2 ½ Stunden die Rippchen mit BBQ Sauce ein und lasse sie mit geschlossenem Deckel fertig garen
- Prüfe mit Hilfe des Bend-Tests ab und an, ob die Rippchen fertig sind
- Verpasse den fertigen Rippchen mit deinem Grill oder einem Lötbrenner kurz eine krosse Kruste

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu



Rippchen werden mit Apfelsaft und Cidre angegossen

Spareribs im Backofen garen

Es regnet in Strömen draußen, oder du hast bis jetzt noch keinen Grill? Auch in deinem Ofen kannst du wunderbare Spareribs zubereiten.



Baby Back Ribs nach 3 Stunden im Ofen

Um aber ganz auf Nummer sicher zu gehen, welche Temperatur im Inneren deines Backofens herrscht, stecke ein BBQ-Thermometer durch eine kleine Kartoffel und lege sie mittig auf den Rost des vorgeheizten Ofens. So kannst du auch mit einem ungenauen Ofen die richtige Temperatur einstellen. Denn besonders bei „Low & Slow“ Rezepten wie Rippchen ist die richtige Temperatur wichtig für das Endprodukt.

Spareribs Sous Vide

Eine einfache, aber effektive Methode, um saftige

Rippchen zuzubereiten ist das Sous Vide Verfahren. Dazu werden die Rippchen vakuumiert und bei einer gleichbleibenden Temperatur über mehrere Stunden gegart. Ein Sous Vide Gerät oder ein Sous Vide Stick, sind dabei allerdings unabdingbar. Diese Methode kostet zwar sehr viel Zeit, kommt aber dafür mit Gelinggarantie.

Du brauchst:

- 1 Sous Vide Stick oder Sous Vide Gargerät
- Große Vakuumbutel
- 1 sehr großen Topf oder 1 Wanne
- Grill/Lötbrenner/Backofen mit Grillfunktion

Vakuuiere die parierten und gerubbtten Rippchen in die Folientüten ein

Stelle dein **Sous Vide Bad** auf **65 °C** ein. Bei dieser Temperatur werden die Rippchen sehr zart und saftig. **Möchtest du eher klassische Ribs zubereiten, stelle den Stick auf 75 °C ein.**

Gib die Rippchen ins Wasserbad und **gare sie 36 Stunden bei 65 °C oder 12 Stunden bei 75 °C.**



Rippchen vakuumiert im Sous Vide Bad

Nimm die fertig gegarten Rippchen aus dem Wasserbad und stoppe den Garprozess, indem du die eingeschweißten Ribs für 1 Minute in einen Behälter mit Eiswasser legst.

Nach diesem Schritt kannst du die Rippchen im **Vakuumbutel 3-5 Tage im Kühlschrank liegen lassen, bis**

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

du sie brauchst. Sie sind fertig gegart. Du musst lediglich mit einem heißen Grill, Grillpfanne oder Lötbrenner eine krosse Kruste auf die Rippchen zaubern.

Befreie die Ribs aus der Folie und tupfe sie mit Küchenkrepp sorgfältig trocken. Bestreiche die Stränge mit BBQ Sauce und/oder einem Schuss Ahornsirup und brate sie auf deinem Kohle/Gas-Grill ca. 3 Minuten bei starker direkter Hitze knusprig.

Alternativ kannst du auch einen Lötbrenner oder die Grillspirale in deinem Backofen verwenden, um die Rippchen darunter anzuknuspern.



Sous Vide gegarte Rippchen im Ofen kross gegrillt

Steige voll ins Thema ein. Hier findest du alles rund ums **Sous Vide Garen**.

Welche Garmethode ist die beste?

Ganz klar. Nichts geht über den Geschmack von frisch geräucherten Rippchen frisch von Grill oder Smoker. Da macht es nicht nur der phänomenale Geschmack, sondern auch die ganze Stimmung drumherum. Feuer, Rauch, Garten, Bier, Freunde. Das alles zählt zum Gesamterlebnis der besten Rippchen hinzu. Nicht umsonst sind Spareribs ein Grill- und kein Küchenklassiker.

Aber natürlich haben andere Garmethoden auch ihren Reiz. Denn man hat nicht immer die Zeit und Muße, draußen zu grillen. Besonders Sous Vide gegarte Ribs kommen immer mit Gelinggarantie aus dem Wasserbad. Rippchen aus Ofen oder Gusstopf sind auch eine fantastische Alternative.

Welche Beilagen passen zu Rippchen?

Heute gibt es gibt Rippchen satt! Aber was mache ich dazu? Hier findest du ein paar Anregungen:

Rippchen SOS

Meine Rippchen sind zu rauchig

Es gibt leider fast keine Möglichkeit, den Rauchgeschmack von deinen Rippchen zu bekommen. Du kannst probieren, mit einem nassen Lappen die über viele Stunden aufgebaute Kruste und Rauchnote abzuwischen. Allerdings sind deine Rippchen nach der Aktion nicht mehr lecker und schon gar nicht mehr kross.

Schneide dir das Rippchenfleisch lieber klein und esse es mit einer guten Portion der Beilagen. Besonders Coleslaw und Kartoffelbrei entschärfen das Raucharoma dabei ein wenig.

Meine Rippchen sind nicht rauchig genug

Du probierst deine fertig gegarten Ribs und findest die ganze Angelegenheit zu rauchfrei? Kein Problem. Schnappe dir eine Flasche Liquid Smoke. Gib einen Esslöffel Smoke in 4 Esslöffel BBQ Sauce. Vermische beides gründlich und streiche deine Rippchen dünn damit ein. Kurz über direkter Hitze anbraten und schon kann die Rauch-Party beginnen.

Meine Rippchen sind zu süß

Hast du zu viele Schichten süßer BBQ Sauce auf deine Rippchen gepinselt? Oder ist dir der Ahornsirup ausgerutscht? Dann können Rippchen schon mal sehr süß werden. Du kannst versuchen mit einem feuchten Tuch die obere Schicht abzuwischen. Allerdings weicht dabei die schöne Kruste auf. Eine Alternative sind herzhaftere Beilagen, wie salzige Pommes oder Maisbrot.

Meine Rippchen sind schwarz

Rippchen sollten mit einer kastanien-bronze-braunen Farbe aus dem Grill kommen. Eine dunklere Farbe ist also durchaus gewollt. Allerdings spricht Pechschwarz oder Brikett-Farbe eher dafür, dass deine Rippchen zu lange auf dem Grill lagen oder dir beim finalen anbraten über direkter Hitze der in der BBQ Sauce enthaltene Zucker verbrannt ist. Manche Menschen mögen es ganz gerne etwas verbrannt. Wenn du nicht zu diesen „Genießern“ gehörst, bekommt wenigstens dein Hund ein Festmahl.

Der große Spareribs Guide – so bereitest du weltklasse Rippchen zu Hause zu

Meine Rippchen werden nicht gar

Du hast deine Rippchen nach Anleitung gegrillt und trotzdem sind sie nach der angegebenen Zeit noch nicht gar?

- Überprüfe die Temperatur in der Grillkammer (oder Ofen etc.) mit Hilfe eines Thermometers. War sie wirklich die ganze Zeit stetig?
- Brennen Briketts/Holz noch gleichmäßig?
- Bei Gas-Smokern: Ist dir das Gas ausgegangen, ohne dass du es gemerkt hast? Du kannst den Füllstand deiner Gasflasche leicht an der äußeren Eisschicht ablesen, die sich nach einiger Zeit in Betrieb bildet.
- Hast du einen ganzen Haufen Rippchen im Grill? Liegen sie teilweise aufeinander oder stehen dicht an dicht hintereinander in einem Rippchenhalter? Bewahre die Ruhe. Dieses Setting verzögert die Garzeit gut und gerne nochmals um 60-120 Minuten.



Noch nicht auf den Punkt gegarte Rippchen

Sollte ich Rippchenhalter verwenden?

Jein. Wenn du es vermeiden kannst nicht. Stellst du viele Rippchen dicht hintereinander aufgereiht aneinander, kommt es oft vor, dass sich der Rauch an deinen Ribs sehr ungleichmäßig verteilt. Gleiches gilt auch für die Hitze im Garraum. Drängeln sich deine Rippen im Rippchenhalter wie Japaner in der Tokyo-Metro zur Rushhour, garen die sich überlagernden oder abgedeckten Abschnitte

langsamer als die übrigen.

Natürlich haben die meisten Griller keine fußballfeldgroßen Grillflächen zur Verfügung.

Solltest du also für viele Leute Rippchen machen und Rippchenhalter benutzen, kommst du an einem vertikalen Halter nicht vorbei. **Achte aber darauf, die Ribs nur in jede 2. Halterung zu stecken**, damit zwischen den Leiterchen Platz für gleichmäßiges Garen bleibt.

Spareribs Rezepte

Genug von trockener Theorie! Hast du Lust ein paar neue Rippchen-Rezepte auf deinen heimischen Grill zu hauen? Wie wärs mit ein paar Inspirationen: