

Sticky BBQ Ribs

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

5
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

4 Spareribs Stränge
180 g Trocken-Rub
200 ml BBQ Sauce
50 ml Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Grill oder Smoker
800 g Woodchips (z.B. Kirsch- oder Apfelholz)
Marinier-Pinsel

Rippchen ist eines dieser Gerichte, das Menschen auf aller Welt ein Lächeln aufs Gesicht zaubert. Allein der Geruch lockt Scharen von Menschen an die Feuerstelle. Das beste Beispiel ist unsere Testküche bei Springlane. Kaum sind die Rippchen im Smoker, pilgern meine Kollegen aus den entlegensten Winkeln des Büros zu mir und fragen, wann die Rippchen denn endlich fertig sind und ob ich ihnen ein Stück für später reservieren könne.

Ist aber auch mehr als verständlich, denn diese herzhaft-rauchig und saftigen BBQ Ribs bekommen außer einem würzigen Rub und einer milden BBQ Sauce noch eine Glasur mit Ahornsirup verpasst. Die Süße des Sirups in Kombination mit der krossen Kruste und den zarten,

herzhaften Ribs ist wirklich alles was du brauchst. Bacon Candy Deluxe sozusagen.

Damit das Rezept auch hält, was es verspricht, musst du es unbedingt mit den Fingern essen. Besteck und Knigge lässt du einfach mal gekonnt unter den Tisch fallen. Und seien wir mal ehrlich: Was gibt es Schöneres, als sich nach getaner Rippchen-Nagerei die klebrigen Finger abzulecken?

- 1 -

Grill oder Smoker auf 120 °C indirekte Hitze einstellen.

- 2 -

Silberhaut von der Rippchen-Innenseite ziehen. Mögliche Knochensplitterreste an den Kanten entfernen.

- 3 -

Ribs von allen Seiten großzügig einrubben und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen, bis der Rub feucht ist und am Fleisch haftet.

- 4 -

Woodchips in die Glut oder Smokebox legen. Rippchen flach nebeneinander auf die Seite mit der indirekten Hitze legen und 5 Stunden räuchern.

- 5 -

BBQ Sauce und Ahornsirup mischen. Rippchen von beiden Seiten bestreichen und für 1 Minute über die direkte Hitze ziehen, bis die Saucenmischung karamellisiert und glasig klebrig ist.

- 6 -

Für eine extra knusprige Karamellschicht die Ribs

Sticky BBQ Ribs

nochmals mit Ahornsirup bepinseln und ca. 10 Sekunden über der Glut anrösten. 5 Minuten abkühlen lassen, damit der Zucker an der Oberfläche aushärtet.