



Rubrik: Vom Smoker

Grillrippchen

Grundsätzlich muss man zwischen den amerikanischen Spareribs und Grillrippchen unterscheiden. Spareribs sollen zwar auch leicht vom Knochen gehen, aber trotzdem noch einen gewissen Biss haben. Außerdem sollten perfekte Spareribs noch gemoppt, also mit BBQ-Sauce glasiert werden. Auf meine Art fallen die Rippchen von selbst vom Knochen, sind butterzart und haben trotzdem ein würziges Raucharoma.

Ihr benötigt:

Schweinerippchen (Schälrippchen)

Salz

BBQ – Rub

2 Zwiebeln

Eine Edelstahl- oder Keramikform

Alufolie

und für den Grill Wood-Chips

Zuerst werden die Rippchen gesalzen und dann mit Standard-BBQ-Rub eingerieben. In Frischhaltefolie oder einem Gefrierbeutel verpackt, wer mag kann auch vakuumieren, die Rippchen mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Es schadet auch nicht, die Rippchen über Nacht ruhen zu lassen.

Ich lege einen Minionring in meinem Smoker und heize ihn an. Die Rippchen grille ich direkt an, bis sie ein wenig Farbe bekommen. Dann verteile ich Räucherchips auf der Glut und dem Teil Kohle, der so ca. die nächsten 2 Stunden glüht. Die Rippchen kommen nun in die indirekte Hitze und verbleiben ca. 1,5 bis 2 Stunden bei 120-150°C im Rauch.

Ihr merkt schon, dass die Rippchen anfangen weich zu werden. Sie dürfen aber auf keinen Fall zu trocken sein. Nun gebe ich die Rippchen in eine Edelstahlform, bedecke sie noch mit 2 geachtelten Zwiebeln und verschließe das Ganze mit Alufolie, je dichter umso besser. Jetzt gebe ich den Rippchen noch mindestens 2 Stunden zum Garen.

Wer eine Koncis-Form hat, kann die Rippchen auch auf den Rost legen und die Form mit etwas Wasser, Bier oder Apfelsaft füllen. Im Endergebnis habt ihr wunderbar zarte, aromatische Rippchen, gedünstete Zwiebeln und ein wenig Bratensud zum Stippen. Was will man mehr?

