



## Kellerbier Spare Ribs

In diesem Rezept kommt zusammen, was zusammen gehört. Für die schmackhafte Kombination aus Barbecue und Bier haben wir unsere Spare Ribs in Th. König Zwickl Kellerbier gedämpft und anschließend mit unserer Th. König Zwickl Kellerbier-BBQ-Sauce glasiert.

Vorbereitung: 1 Stunde

Kochzeit: 6 Stunden

### Zutaten für 2 Portionen

- 2 Leitern Rippchen
- 1 Flasche Th. König Zwickl (á 0,33 l)  
BBQ-Rub
- Th. König Kellerbier-BBQ-Sauce



### Anleitung

Unsere Ribs haben wir nach der 3-2-1 Methode zubereitet, sprich 3 Stunden bei 120 °C im Kamado Joe Classic II Keramikgrill bei indirekter Hitze geräuchert, anschließend für zwei Stunden in Th. König Zwickl Kellerbier gedämpft und schlussendlich noch für eine Stunde indirekt gegart und mit der Th. König Kellerbier BBQ-Sauce glasiert. Wie die Th. König Kellerbier BBQ-Sauce zubereitet wird, ist auf unserer *Website* zu finden.

Zunächst wird von den Rippchen die Silberhaut abgezogen und anschließend werden sie von beiden Seiten großzügig mit dem BBQ-Rub gewürzt. Während der Rub einwirkt, wird der Grill auf 120°C indirekte Hitze eingeregelt und für den Rauchgeschmack werden zwei Chunks Räucherholz mit in die Glut gegeben. Wir haben uns für Cherry Wood Chunks entschieden, da Kirschholz für ein mildes Raucharoma sorgt und das perfekt mit Schweinefleisch harmoniert.

Sobald der Grill konstant eingeregelt ist, werden die Rippchen aufgelegt und für rund drei Stunden geräuchert. Anschließend werden die Ribs mit einem guten Schuß Th. König Zwickl Kellerbier in Alufolie eingewickelt und wieder zurück auf den Grill gelegt. Wer keine Alufolie verwenden möchte, kann beispielsweise auch eine Ofenform mit Rost verwenden und diese entweder mit Alufolie luftdicht verschließen, oder aber eine zweite Form umgedreht auf die Form mit den Rippchen stellen. Wichtig ist nur, dass die Kellerbier Spare Ribs in der zweiten Phase luftdicht verschlossen werden, da sie durch das Dämpfen zart werden. Je nachdem, wie dick die Fleischaufgabe ist, reichen evtl. auch schon 90 Minuten in der zweiten Phase, da die Rippchen nicht auseinander fallen sollten.

Nach der Dämpf-Phase, werden die Rippchen aus der Form, bzw. Folie genommen und zurück auf den Grillrost gelegt. Von dem Sud aus der Folie wird etwas mit in die Th. König Kellerbier-BBQ-Sauce, gegeben und gut verrührt, denn der Sud hat richtig Geschmack. Mit dieser Sauce werden die Rippchen jetzt alle 20 Minuten glasiert.

Die Th. König Kellerbier-BBQ-Sauce karamellisiert auf den Rippchen und sorgt für eine süßlich-würzige Kruste. Nun können die Kellerbier-Rippchen zusammen mit der restlichen Sauce serviert werden. Wer Rippchen und Bier mag, wird unsere Kellerbier Spare Ribs lieben! Das Aroma des süffigen Bieres mit den Caramelmalzen kommt wunderbar zur Geltung und passt perfekt zu den zarten Spare Ribs.