

BBQ-SPARE RIBS MIT TH. KÖNIG

VORBEREITUNG 1 STUNDE | GRILLEN 6 STUNDEN



ZUTATEN

2 Leitern Rippchen

1 Flasche Th. König

BBQ-Rub nach Wahl

Bier-BBQ-Sauce

ZUBEREITUNG

1. 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 Kellerbier gedämpft und schlussendlich noch für eine Stunde indirekt gegart und mit der Bier-BBQ-Sauce glasiert. 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.

2. Sobald der Grill konstant eingeregelt werden die Rippchen aufgelegt und für rund drei Stunden geräuchert. Anschließend werden die Ribs mit einem guten Schuß 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 Bier-BBQ-Sauce gegeben und gut verrührt, denn der Sud hat richtig Geschmack. Mit dieser Sauce werden die Rippchen jetzt alle 20 Minuten glasiert.

3. Die Bier-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.