

SPARE RIBS – BABY BACK RIBS im Buchenrauch

❶ Das Wichtigste zuerst: An der „Unterseite“ der Spare Ribs befindet sich eine dünne silbrige **Membranhaut**. Ritze diese mit einem Messer ein, hebe sie an und zieh diese gleichmäßig ab. Das geht ganz einfach und so können Rauch und Marinade sich auch von dieser Seite voll in den Spare Ribs entfalten.

❷ Die Spare Ribs können nun nach Belieben **mariniert** werden. Wir verwenden hier klassisch Salz, Pfeffer, Chilli und Paprikapulver. Einfach die Rippchen mit einer **dünnen Schicht Öl** bestreichen und anschließend die **Gewürzmischung** mit den Händen einmassieren. Optimal wäre es die Marinade einen Tag lang mit Hilfe von Frischhaltefolie im Kühlschrank einziehen zu lassen.

❸ Nun geht es ans Grillen: Die **Wood Smoking Chips** werden nun in lauwarmes Wasser für ca. 20min **eingeweicht** und der Grill auf ca. 180 °C **vorgeheizt**.

❹ Ist der Grill auf Temperatur, kommen **die Spare Ribs indirekt auf den Grill** und den Grillbrikets oder der Smokerbox werden die Wood Smoking Chips beigelegt.
Tipp: Lass die Wood Smoking Chips vorher kurz abtropfen!

❺ Geschafft! Nun einfach den Deckel schließen. Die Wood Smoking Chips erzeugen **für 10 bis 15 Minuten Rauch**. Lass den Deckel geschlossen und gare die Rippchen für etwa **3 Stunden bei 160°C bis 180°C**. © Grillgold

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Handvoll Wood Smoking Chips Buche
- 2 Rippchenbögen Spare Ribs à ca. 500 g
- Salz, Pfeffer, Chilli und Paprikapulver

ZUBEREITUNG ca. 15 min

GARZEIT ca. 3 Stunden

GRILLART Indirekt

Geeignet für:

**KUGELGRILL UND
GASGRILL MIT DECKEL**

Temperatur-Tipp:

Öffne beim Aufheizen alle Luftregler am Grill. Reguliere die Temperatur auf ca. 180°C. Am Einfachsten haltest du die Temperatur mittels nahezu geschlossenem Luftzustrom und fast ganz geöffnetem Abluftregler. Sollte die Temperatur unter 150°C abfallen, kannst du auch Grillbrikets nach füllen.

