

Schnelle Spareribs



- Heizt den Grill auf ca. 170 °C vor
- Während der Grill vorheizt bereitet ihr die Spareribs vor
- Entfernt zuerst die Silberhaut auf der Knochenseite der Rippchen
- Dazu geht ihr einfach mit dem Ende eines Teelöffels unter die Silberhaut und hebt diese an. Mithilfe eines Küchentuchs greift ihr die Haut und zieht sie vorsichtig von der gesamten Rippchenleiter runter
- Nehmt euch nun einen BBQ Rub
- Reibt beide Seiten ausgiebig mit der Gewürzmischung ein

Für ca. 1 Stunde werden die Rippchen nun gedämpft.

- Nun benötigt ihr eine Form, in der ihr die Rippchen unterbringen könnt
- Als Flüssigkeit könnt ihr alles mögliche nehmen, Bier, Säfte, Cola, Fanta oder auch einfach nur Wasser
- WICHTIG, die verdampfende Flüssigkeit bringt Geschmack an das Fleisch
- Die Form wird anschließend mit Backpapier & Alufolie bedeckt und gut verschlossen
- Die Form wird nun direkt auf den Brennern bzw. direkt über der Glut platziert

Nach dem Angrillen sind die Rippchen braun, aber nicht verbrannt.

- Nach ca. 1 Stunde des Dämpfens entfernt ihr Backpapier & Alufolie von der Form, heizt den Grill richtig hoch und grillt die schnellen Spareribs von beiden Seiten an, so dass sie braun und kross werden, die Gewürze aber nicht verbrennen.

Schnelle Spareribs – fertig glasiert verweilen sie noch ca. 5 Minuten auf dem Grill

- Währenddessen erhitzt ihr in einem Topf etwas BBQ Sauce
- Sind die Ribs scharf angebraten, könnt ihr die Brenner ausmachen und mithilfe eines Pinsels die Rippchen von beiden Seiten mit der Sauce glasieren
- Die glasierten Rippchen lasst ihr noch ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel auf dem noch heißen Grill ziehen. Nun heißt es aber raus nehmen und genießen