



2 Stunden Rippchen vom Gasgrill

by Joscha Bastians



Diese schnellen Rippchen sind saftig, zart, würzig und einfach vom Knochen zu lösen.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Silberhaut der Spareribs entfernen
 - Mit einem Löffelstiel zwischen den Rippen unter die Silberhaut gehen (siehe Videoanleitung)
 - Silberhaut mit dem Löffel leicht anheben, mit einem Küchentuch greifen und abreißen
2. Grill vorheizen auf 150°C
3. Rippchen beidseits mit Trocken Rub würzen. Was an Gewürz hängen bleibt reicht!
4. 1L Apfelsaft in die Ikea Koncis geben, damit die Rippchen während dem Garen nicht austrocknen können
5. Rosmarin und Knoblauch andrücken, klein schneiden und in den Apfelsaft geben
6. Rippchen auf das Rost der Ikea Koncis legen und anschließend luftdicht verschließen mit:
 - Einer zweiten Koncisform, umgedreht darübergerlegt und mit Klammern befestigt oder mit
 - Alufolie
7. Rippchen mit der Koncisform, mittig, auf den Grill legen und wenn der Apfelsaft kocht, weitere 2 Stunden garen lassen
 - Die Brenner rechts und links sind auf mittlerer Stufe eingeschalten (Die Mitte bleibt aus)
8. Danach rausholen, die Alufolie entfernen und mit BBQ-Soße **glasieren**, um den typischen Rauchgeschmack annähernd imitieren zu können
 - Dazu die BBQ-Soße einfach mit einem Pinsel auf beiden Seiten der Spareribs einreiben (Vorsicht mit der Zange, beim Umdrehen auf die andere Seite)

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- 1-2 Auflaufformen (z.B. Ikea-Koncis)
- 2 Klammern
- Silikonpinsel
- Grillzange
- Messer
- Vakuümierer/luftdichte Verpackung
- Marinadenhandschuhe
- Schneidebrett

Zutaten: 2 Person

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
2	Spareribs (Rub nach Wahl) z.B. Magic Dust Rub z.B. One for all Rub
1L	Apfelsaft
1 Zweig	Rosmarin
2	Knoblauchzehen BBQ-Soße nach Wahl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- wenn ihr Zeit habt, die gewürzten Rippchen vorher 2 Stunden vakuumiert im Kühlschrank lagern



9. Spareribs 15min auf den Rippchenhalter im Grill stecken und die BBQ-Soße antrocknen lassen

- Grill bleibt wie zuvor eingestellt
- Wer möchte kann den letzten Durchgang 2-3-mal wiederholen, dann wird der rauchige Geschmack noch intensiver

