



Rippchen aus dem Dutch oven

by Joscha Bastians



Was gibt es geileres als Rippchen und dann im Winter auch noch aus dem Dutch oven. Genial!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in den Dutch oven geben. Anschließend mit Flüssigkeit auffüllen, damit der Boden des Dutch oven bedeckt ist.
 - Alternativ zu Wasser können auch andere Flüssigkeiten wie Apfelsaft und Co. verwendet werden
2. Die Rippchen mit einem kleinen Löffel von der Silberhaut entfernen (siehe Video) und mit dem Spare Ribs Gewürz würzen
3. Den Dutch oven mit den Rippchen auskleiden (von außen nach innen) und mit dem Deckel schließen. Dabei sollte der Deckel so dicht wie möglich sein.
 - Wenn der Deckel nicht richtig schließt, schaut zwischendrin immer mal wieder, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist, sonst kippt ihr nochmal etwas nach
 - Wer mag kann die Rippchen nun schon mit BBQ-Sauce marinieren oder wie ich nach 2 1/2 Stunden
4. Den Dutch oven nun in die Mitte des Grills stellen, die äußeren Brenner voll aufdrehen, damit die Deckeltemperatur zwischen 160-200°C erreicht und den Deckel schließen.
5. Die Garzeit beträgt insgesamt 3 Stunden

Mit Holzkohlebriketts:

- Für den Garvorgang nutzt ihr 5 Briketts unter den Dutch oven und 10

Zubehör:

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

- Dutch oven
- Schneidebrett
- Grillzange
- Messer
- Marinadenhandschuhe

Zutaten: 2-3 Portion

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

Menge	Lebensmittel
4	Rippchenleitern
Ca. 4	Zwiebeln
	Wasser
	BBQ Salz
	Spare ribs Gewürz
	BBQ-Sauce

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- (zu 1.) Die Flüssigkeit ragt bis an die Unterkante der Zwiebeln
- (zu 2.) Nicht zu viel Gewürz an die Rips geben, das meiste fällt am Ende ab

Wie viele Leitern in 1 Dutch oven?

- Pro Liter ca. 1 Rippchenleiter
- Bei Kommazahlen aufrunden, auch bei 4,2 auf 5 Leitern runden
- Pro Leiter ca. 1 Zwiebel



obendrauf. Schauen, ob sie 3 Stunden durchhalten, ansonsten zwischendrin austauschen.

