

---

# Köstliche BBQ Spareribs für Smoker und Backofen mit Soße und Gewürzmischung



## Zubereitung Rub:

Alle Zutaten in einen Mörser und ein wenig zerstampfen und vermengen. Der Rub kann danach in einem entsprechenden

Gewürzdöschen problemlos mehrere Wochen aufbewahrt werden.

Diesen Rub benutze ich auch, wenn ich große Rinderstücke smoke! Den Schärfegrad kann jeder individuell variieren, indem mehr oder weniger Chilipulver bzw. brauner Zucker verwendet wird.

**Soße:** BBQ Soße nach Geschmack.

Mein Favorit ist **Sweet Baby Rays BBQ Sauce Original**



## Zutaten für 6 Portionen:

### Für den Rub:

---

**5 EL** Zucker, braun

---

**3 EL** Paprikapulver, edelsüß

---

**1 EL** Salz

---

**1 EL** Pfeffer

---

**1 EL** Paprikapulver, scharf

---

**1 EL** Chilipulver

---

**1 EL** Zwiebelpulver

---

**1 EL** Knoblauchpulver

### Zum Garen:

---

Apfelsaft

---

## **Zubereitung Rippchen:**

Ich besorge meine Rippchen entweder bei meinem Metzger des Vertrauens. Falls ihr eure Rippchen vom Metzger holt, fragt ihn, ob er so nett ist und die Silberhaut entfernt. Ansonsten geht ihr wie folgt vor: Nehmt eine Gabel und fahrt auf der Rückseite an einem Knochen entlang, ihr seht nun, dass sich eine halbwegs durchsichtige Haut vom Knochen ablöst. Diesen „Hautfetzen“ könnt ihr dann mit der Hand oder einem Geschirrtuch nehmen und entlang der Rippe ziehen. Wenn ihr die Silberhaut nicht ganz abbekommt, könnt ihr jederzeit erneut mit der Gabel am Knochen entlang fahren um sie zu lösen. Achtet darauf, dass ihr immer am Knochen entlang fahrt, sonst verletzt ihr noch das Fleisch!

Sobald ihr die Silberhaut abgezogen habt, könnt ihr die Rippchen mit eurem Rub würzen. Der Rub muss schön einmassiert werden, ich mach das immer auf beiden Seiten (Knochen- und Fleischseite). Danach werden die Rippchen vakuumiert oder Alufolie gut eingepackt und für mind. 12 Stunden in den Kühlschrank gelegt.

Nach der Ruhezeit packe sie in Alufolie mit **einem Schluck Apfelsaft**.

## **Jetzt teilt sich hier das Rezept auf Zubereitung Backofen oder Smoker:**

**Der Backofen** sollten auf 120 °C vorgeheizt sein (Backofen: 120 °C Umluft ), die Rippchen in der Alufolie kommen dann für 4 Stunden in den Backofen.

Nach diesen 4 Stunden werden sie aus der Alufolie gepackt. Dann kommen sie ohne Alufolie zurück auf den Rost und werden eine weitere halbe Stunde „gefinisht“ - sprich, sie werden mit der Sauce bestrichen (Glasieren - Glaze). Ich mache dies nur 1 Mal, man dies bis zu 3 Mal machen, also alle 15 Minuten. Das bestreichen mit Soße kann durch einen Backpinsel geschehen.

Nach dem bestreichen mit Soße sind die Rippchen servierfertig.

## **Den Smoker für 3-2-1 Ribs vorbereiten**

Ich verwende in diesem Fall den Kugelgrill mit 57 cm Durchmesser mit Etagenrost. Als Brennstoff empfehle ich Kokoko Eggs, welche sich als äußerst langanhaltend und zuverlässig erwiesen haben. 3-2-1 Ribs bereitet man low & slow bei niedrigen Temperaturen um 120 Grad Celsius zu. Da man die Temperaturen über einen längeren Zeitraum von bis zu 6 Stunden benötigt, empfiehlt sich grundsätzlich die Minionring-Methode. Eine ausführliche Anleitung zum Minion-Ring findet ihr auf Google. Für 3-2-1 Ribs reicht in der Regel ein halber Ring, welcher bis zu 10 Stunden konstant gleichmäßige Hitze abgibt.

## **Phase 1 beginnt - 3 Stunden Rauch**

Wenn der Minion-Ring auf 120 Grad Celsius eingeregelt ist, gibt man die Räucherholz-Chunks auf die Briketts. Den ersten Chunk legt man direkt auf die glühenden Starter-Briketts, die weiteren Chunks legt man entlang des Minion-Ringes, so dass man eine langanhaltende Raumentwicklung bekommt. Grundsätzlich sollte man beim Einsatz von Räucherholz ein wenig Vorsicht walten lassen. Rauch sollte man wie ein Gewürz dosieren. Zu viel Rauch kann dafür sorgen, dass das Fleisch irgendwann bitter schmeckt. Die Einen mögen einen dezenten Rauchgeschmack, die Anderen mögen es etwas intensiver. Hier sollte man sich an die richtige Dosierung rantasten. Ich mag es gerne rauchig und lege 3-4 Chunks entlang des Minion-Ringes. Für Andere wiederum kann das schon zu viel sein. Ich empfehle im ersten Versuch mit 2-3 Holzstücken zu beginnen und dann ggf. beim nächsten Mal einen Chunk mehr oder weniger nehmen, bis man seine persönliche „Rauch-Dosis“ gefunden hat.

Sobald sich die Wood Chunks im Grill befinden, legt man die Ribs auf und schließt den Deckel umgehend, da die Raumentwicklung sofort einsetzt, sobald das Räucherholz auf die glühenden Briketts trifft. Empfehlenswert ist es, ein Grillthermometer wie das einzusetzen, um die Garraumtemperatur zu überwachen und bei Temperaturabweichungen eingreifen zu

können. Der Kerntemperaturfühler für Fleisch wird nicht verwendet, denn bei Ribs macht es keinen Sinn die Kerntemperatur zu messen. Wenn eine Garraumtemperatur von 120 Grad Celsius angepeilt wird, sind Abweichungen 5-8 Grad Abweichungen nach unten oder oben nicht tragisch. Wenn die Temperatur jedoch über einen längeren Zeitraum steigt oder fällt, sollte man ggf. nachregeln. Man lässt die Ribs insgesamt drei Stunden im Grill. Wenn man nach Ablauf der drei Stunden einen Blick auf die Rippchen riskiert, sollten die Ribs eine schöne rotbraune Farbe angenommen haben und das Fleisch hat sich vielleicht schon den ein oder anderen Millimeter am Knochen zurückgezogen.



### **Phase 2 - die Folienphase**

Nach der dreistündigen Rauchphase beginnt die zweistündige Folienphase, in der die 3-2-1 Ribs gedämpft werden. Dabei wickelt man die Ribs mit einer Flüssigkeit (z.B. Apfelsaft) in Alufolie. Ich nehme die Alufolie in der Regel doppel- oder gar dreilagig, da die Knochen-Enden meist recht spitz sind und die Folie durchstoßen können. Man muss nicht viel Flüssigkeit nehmen ein „guter Schluck“ reicht vollkommen aus. Die Ribs werden dann recht fest mit Alufolie umwickelt und fest verschlossen, so dass später kein Dampf entweichen kann.

Anschließend werden die luftdicht-verpackten Ribs zurück in den Grill gegeben und für 2 Stunden gedämpft. Die Temperatur muss nicht erhöht werden. Die Folienphase gelingt auch bei 120 Grad Celsius.

Nach diesen zwei Stunden nimmt man die 3-2-1 Ribs vom Grill und packt sie aus. Dabei Vorsicht walten lassen, denn der kochend-heiße Dampf entweicht, sobald man die Folie öffnet. Die Ribs sollten jetzt butterweich sein und förmlich vom Knochen abfallen. Ist das nicht der Fall, war die Folie vermutlich nicht zu 100% dicht und der Dampf ist entwichen.

### **Phase 3 - die 3-2-1 Ribs werden lackiert**

Wenn die Folienphase überstanden ist, geht es direkt mit der dritten Phase weiter, welche bis zu einer Stunde dauern kann, bei mir mit 1 Mal glazieren 30 Minuten. Die Rippchen werden vorsichtig aus der Folie genommen und dann wieder auf den Grill gelegt. Hier muss man äußerst vorsichtig sein, denn wenn man sehr dünne Rippchen mit wenig Fleischaufgabe hat, werden sie so weich sein, dass sie jetzt schon förmlich vom Knochen fallen. Daher sollte man die Stränge äußerst vorsichtig anheben und zurück in den indirekten Bereich des Grills legen. Anschließend bestreicht man die Rippchen mit einer Baby Ray Soße.

Mit einem Silikonpinsel wird die Sauce dann auf die 3-2-1 Ribs aufgetragen. Tipp: Wenn man die Sauce vorab im Grill ein wenig vorwärmt, wird sie dünnflüssiger und lässt sich leichter aufpinseln.

Die Temperatur sollte auch in der dritten Phase bei 120 Grad Celsius gehalten werden. Man kann die Temperatur auch auf 150 Grad Celsius erhöhen, dann karamellisiert die Sauce ein wenig schneller. Ich empfehle jedoch die Temperatur während der drei Phasen konstant bei 120 Grad Celsius zu halten. Wer möchte, kann die 3-2-1 Ribs nach 20-30 Minuten ein zweites Mal mit Barbecue-Sauce „lackieren“, nachdem der erste Anstrich ein wenig angetrocknet ist. Mir reicht eine Schicht Sauce und ich kürze die dritte Phase meistens etwas ab und nehme die Ribs schon nach 30 Minuten vom Grill, so dass es eigentlich nur 3-2-0,5 Ribs sind. 😊