



Spareribs (BabyBackRibs) mit Krautsalat (4 Personen)

Zutaten

4 Spareribs

1/2 kleine Kopf Weißkohl

2-3 Karotten

1 Becher Sahne

100 ml Buttermilch

20 ml Apfelessig

Salz und Zucker

Kräuter nach belieben

Zubereitung der Spareribs

Die Silberhaut entfernen.

TIPP: Am besten mit der Rückseite eines Löffels und mit Küchenpapier.

Danach werden die Ribs nach Belieben mit einem Trockenrub gewürzt. Alternativ geht auch einfach Salz und Pfeffer.

Den Smoker oder den Grill auf 105 Grad vorheizen und die Spareribs danach auf dem indirekten Bereich des Grills verteilen.

TIPP: Ihr könnt auch einen IKEA Deckelhalter verwenden und die Spareribs reinstellen.

Nun werden sie für 2 bis 3 Stunden geräuchert (Je nach Dicke des Fleisches).

Danach holt ihr die Spareribs aus dem Grill, erhöht die Temperatur des Smokers auf 150 Grad und wickelt die Spareribs in Metzgerpapier (Butcher Paper) ein. Gebt zudem noch etwas Apfelsaft oder Cola mit in das Papier. Gerne auch ein Stück Butter oder Ahornsirup.

TIPP: Ihr könnt die Sparribs auch in eine Feuerfeste Schüssel legen und diese dann mit Folie schließen.

ACHTUNG: verwendet nicht unbedingt direkt Alufolie. Manche Gewürze und Essig Mischungen können das Aluminium angreifen.

Legt nun die Eingewickelten Spareribs für weiter 1-5 bis 2 Stunden in den Smoker.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Ist die Zeit abgelaufen, reduziert die Temperatur auf 120 Grad, befreit die Spareribs aus ihrer Verpackung und legt sie direkt in den Smoker. Nun werden die Spareribs mit einer BBQ Soße eurer Wahl glasiert und ziehen für eine weitere Stunde auf dem Smoker. Wiederholt das glasieren auf beiden Seiten in dieser Zeit alle 20 Minuten.

Ist auch diese Zeit abgelaufen, könnt ihr die Spareribs vom Smoker holen und noch kurz ruhen lassen, bevor ihr sie auseinanderschneidet und serviert.

Zubereitung des Krautsalat

Den Weißkohl fein hobeln und in eine große Schüssel geben. Die Karotten raspeln und ebenfalls in die Schüssel geben.

Salz und Zucker über die Weißkohl-Karotten Mischung geben. Danach Sahne, Buttermilch, Apfelessig vermengen und alles mit in die Schüssel geben. Nun gut vermengen und für mind. 4 bis 5 Stunden ziehen lassen.

Danach nochmals mit Salz und Pfeffer und ggf. weiteren Kräutern abschmecken und servieren.

TIPP: Am besten einen Tag im Vorfeld zubereiten und über Nacht ziehen lassen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

