



## **Spareribs (St Louis Cut) mit Krautsalat und Mac N'Cheese (4 Personen)**

### **Zutaten Sparribs**

1 Spareribs (St Louis Cut)  
Salz und Pfeffer

### **Zutaten Krautsalat**

1/2 Kopf Weißkohl  
2-3 Karotten  
340g Mayonnaise  
15ml Apfelessig  
Salz und Pfeffer

### **Zutaten Mac N'Cheese (Käsemakkaroni)**

65g Ungesalzene Butter  
225g Ungekochte Makkaroni  
1 EL Mehl  
360ml Milch  
150g geriebener Cheddar  
Salz und Pfeffer



## **Zubereitung der Spareribs**

Die Spareribs parieren, damit ein gleichmäßiges Fleischstück entsteht und das überflüssige Fett sowie die Knorpelbehafteten Stellen entfernt sind.

Anschließend 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). Im 15 bis 20 Minuten Intervall sind die Spareribs in dieser Zeit regelmäßig mit einer Mischung aus Apfelsaft und Essig zu bespritzen bzw zu bepinseln. Somit bleiben sie saftig und feucht und werden nicht trocken.

Danach holt ihr die Spareribs aus dem Grill, erhöht die Temperatur des Smokers auf 135 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.

Ist die Zeit abgelaufen, reduziert die Temperatur auf 105 Grad, befreit die Spareribs aus ihrer Verpackung und legt sie direkt in den Smoker. Nun werden die Spareribs mit einer BBQ Soße eurer Wahl eingepinselt. Und ziehen für noch eine weitere Stunde auf dem Smoker. Wiederholt das einpinseln 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 Mayonnaise mit dem Apfelessig und Salz und Pfeffer 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 abschmecken und servieren.

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

### **Zubereitung der Mac N' Cheese**

1 EL der Butter verwenden um eine hitzebeständige Auflaufform damit auszureiben.

Die Makkaroni gemäß Angaben auf der Verpackung in einem großen Topf mit Salzwasser abkochen. Danach die Makkaroni unter kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen. Durch das Abschrecken wird das nachgaren der Makkaroni verhindert.

In einem Topf wird nun die restliche Butter geschmolzen und mit dem Mehl zusammen eine Mehlschwitze hergestellt. Dazu zur geschmolzenen Butter das Mehl hinzufügen und gut verrühren.

Danach langsam und portionsweise die Milch hinzufügen und gut verrühren. Alles zusammen so lange erhitzen und rühren, bis es anfängt leicht zu kochen. Danach den Topf von der Hitzequelle nehmen und ca. 120g des geriebenen Cheddar vorsichtig unterrühren. Alles nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und die bereits abgekochten Makkaroni unterheben bis alles gut vermengt ist.

In der Zwischenzeit kann der Grill auf 180 Grad aufgeheizt werden.

Nun die Käse Makkaroni Mischung in die vorbereitete Auflaufform geben, den restlichen Cheddar darauf verteilen und in den indirekten Bereich des Grills stellen.

Die Mac N' Cheese sind fertig, wenn der geriebene Käse goldbraun ist. Danach vom Grill holen und nochmals 10 Minuten stehen lassen, bevor es serviert wird.