

Ribs by Marcel

Rezept:	Zubereitung:
<p>3-4 große Spare Ribs 1 Glas Schwein Classic von cookandgrill 100 ml BBQ Sauce nach Wahl</p> <p>2 Hickory Chunks 1 Handvoll Buchen Chips</p>	<p>Spare Ribs auf der Innenseite die Membranhaut entfernen, oder vom Fleischhauer entfernen lassen. Wenn diese selber entfernt wird empfehle ich mit einer Gabel an einem der Knochen in der Mitte unter der Membranhaut nachzufahren und diese anschließend ganzflächig abzuziehen. Anschließend alle anderen Zutaten bei Raumtemperatur zusammenfügen. Spare Ribs mit dem Schwein Classic von cookandgrill würzen und ca. 2 Stunden ruhen lassen (nicht im Kühlschrank). Grill egal ob mit Gas oder Holzkohle auf indirekte Grillieren oder am besten sogar smoken einstellen/vorbereiten 120°C. Dann die Spare Ribs mit der Innenseite gegen unten auf den Grillrost verteilen. Das vorbereitete Smoker Packet aus 2 Teilen Wood Chunks und 1 Teil trockenen Chips auf Kohle auflegen. Die Spare Ribs sind gar, wenn das Fleisch fast vom Knochen fällt. Als Beilage eignet sich: Salat, Baguette, Country Fries, etc. je nach Lust und Laune.</p>