



www.timskitchen.de

BBQ Spareribs im Memphis Style

Zutaten für: 4 Personen

4	kg	Spareribs (Schälrippen)
200	g	TimsKitchen Memphis Style BBQ Rub
8	TL	Sonnenblumenöl
50	g	Woodchips Hickory

Zutaten für: die Mop-Sauce

200	ml	Apfelsaft naturtrüb
100	ml	Apfelessig
50	ml	Sonnenblumenöl
2	TL	TimsKitchen Memphis Styl BBQ Rub
2	TL	mittelscharfer Senf



Zubereitungszeit ca.: 4-5 Stunden
Marinierzeit 2 Stunden

Zubereitung:

Die Spareribs werden im Smoker im Rauch von Hickory gegart. Daher solltet ihr die Holzchips über Nacht in Wasser einlegen, dann entwickeln sie ein intensiveres Aroma und die Chips verbrennen nicht so schnell.

Als erstes die Rippchen unter kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und anschließend die Silberhaut entfernen.

Legt jetzt zwei überlappende Bahnen Klarsichtfolie auf eure Arbeitsfläche (in welche wir später die Rippchen einschlagen) und legt ein Rippchen darauf. Reibt euer Rippchen mit Sonnenblumenöl ein und bestreut es großzügig mit dem Rub. Nun wendet das Rippchen und verfährt mit der anderen Seite genauso. Wenn das Rippchen von allen Seiten gut gerubt sind, schlägt die Klarsichtfolie ein und stellt es für mindestens 2 h in den Kühlschrank. Ich lege die Rippchen immer noch in einen Bräter, damit der Kühlschrank nicht schmutzig wird, sollte mal etwas auslaufen.

Nehmt die Rippchen spätestens 1 h vor dem Smoken aus dem Kühlschrank.

Für die Mop-Sauce verrührt alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen und tragt es später mit einem Pinsel auf.

Euren Smoker regelt ihr auf 110° Celsius ein, dann legt die Rippchen darauf und streut die Hälfte Wood Chips in die Glut. Lasst die Rippchen 1 Stunde smoken, betupft sie dann mit der Mop-Sauce, gebt die restlichen Chips in die Glut und lasst sie für eine weitere Stunden smoken.

Danach nehmt am besten einen Bräter mit Gittereinsatz und füllt 150 ml von der Mop hinein, so dass der Boden leicht bedeckt ist. Legt die Rippchen mit der Knochenseite nach unten in den Bräter und verschließt diesen mit Alufolie. Stellt den Bräter für weitere 1,5 Stunden in den Smoker.

Nehmt den Bräter aus dem Smoker, legt die Rippchen wieder auf die Grillroste und lasst sie für weitere 30 Minuten im Smoker. Dann pinselt die Rippchen von oben mit der Mop-Saue ein und wiederholt dies alle 30 Minuten, bis die Rippchen fertig sind.

Je nach Dicke der Rippchen, dauert die Zubereitung insgesamt 4 bis 5 Stunden. Sobald sich das Fleisch vom Knochen löst und fast zerfällt, sind die Rippchen fertig.

Zum Servieren bestreut die Rippchen noch einmal mit etwas Rub, so werden Memphis-Style-Rib's in den USA traditionell serviert.