



www.timskitchen.de

Spareribs vom Smoker

Zutaten für: 4 Personen

2,5	kg	Spareribs
250	g	TimsKitchen Classic BBQ Rub
50	g	Woodchips Apfel
250	ml	naturtrüben Apfelsaft
150	g	Dijon Senf
150	ml	TimsKitchen BBQ Sauce



Zubereitungszeit ca.: 6 Stunden
Vorbereitungszeit 24 Stunden

Zubereitung:

Unsere Spareribs werden im Smoker im Rauch von Apfelholz 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 entfernt die Silberhaut von den Rippchen. Wie das schnell und einfach geht, könnt ihr euch in meinem Video ansehen.

Legt jetzt zwei überlappende Bahnen Klarsichtfolie auf eure Arbeitsfläche (in welche wir später die Rippchen einschlagen) und legt ein Rippchen darauf. Pinselt euer Rippchen mit dem Dijon Senf 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 ist, schlägt die Klarsichtfolie ein und stellt es über Nacht in den Kühlschrank. Ich lege die Rippchen immer noch in einen Bräter, damit der Kühlschrank nicht schmutzig wird, sollte mal etwas auslaufen.

Am nächsten Tag solltet ihr die Rippchen ca. eine Stunde bevor sie in den Smoker kommen aus dem Kühlschrank nehmen.

Euren Smoker regelt Ihr auf 110° Celsius ein, dann legt die Rippchen darauf und streut die Wood Chips in die Glut. Lasst die Rippchen 1 Stunde smoken, besprüht sie dann mit Apfelsaft und lasst sie für weitere 1,5 Stunden im Smoker.

Danach nehmt am besten einen Bräter mit Gittereinsatz und füllt in diesen Apfelsaft, so dass der Boden gut bedeckt ist. Legt die Rippchen mit der Knochenseite nach unten in den Bräter und verschließt diesen mit Alufolie. Stellt den Bräter für weitere 2 Stunden in den Smoker.

Nehmt den Bräter aus dem Smoker und pinselt die Rippchen jetzt vorsichtig von allen Seiten mit der BBQ-Sauce ein. Die Rippchen kommen für 30 Minuten erneut in den Smoker und werden dann noch einmal mit BBQ-Sauce bepinselt. Nach weiteren 30 Minuten sind sie fertig.

Diese Spareribs sind butterzart und extrem köstlich, ihr werdet begeistert sein!