

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



Beef - Ribs

Die Ribs aus der Querrippe des Rindes. Mit dicker Fleischauf-
lage, hohem Fettanteil und schöner Marmorierung wie
gemacht für's Kochen, Schmoren und Smoken.

UNSERE EMPFEHLUNG

Genau wie Brisket gehören die Ribs zur Holy Trinity des BBQ
und sind damit ein Klassiker des amerikanischen Outdoor-
Cooking. Zubereitet wird es oft nach der sogenannten
3-2-1-Methode, die wir hier vorstellen wollen.

Für die Vorbereitung werden die Ribs von groben Sehnen und
hartem Fett befreit. Wichtig ist das Entfernen der Silberhaut
über den Knochen. Danach werden die Ribs gewürzt. Die
Gewürzmischung sollte ganz nach individuellem Geschmack
zubereitet werden.

Eine Empfehlung wäre:

- » 1 EL grobes Meersalz
- » 1 EL zerstoßener bunter Pfeffer
- » 1 EL Zwiebelpulver
- » 1 EL Knoblauchpulver
- » 1 EL brauner Zucker
- » 1 TL Cayenne-Pfeffer

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Mittagstisch:

10:30 bis 13:30 Uhr

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Mittagstisch:

10:30 bis 13:00 Uhr

Weiter auf Seite 2 >

verantwortungsvoll-genießen.de

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



Mit diesem Rub werden die Ribs rundum versehen, dann stramm in Folie packen und für 24 Stunden in den Kühlschrank. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Smoker/Grill gestartet.

Der Smoker/Grill wird auf eine Temperatur von ca. 110 Grad eingeregelt und die Ribs werden indirekt aufgelegt. Zum Räuchern eignet sich Buchenholz, Hickory oder verschiedene Obsthölzer. Für drei Stunden dürfen die Ribs nun den Rauch aufnehmen und Temperatur ziehen. Nach Ablauf dieser Zeit werden die Ribs entnommen und in eine Schale gegeben. In diese Schale wird vorab Apfelsaft oder Cola gegeben und die Ribs darüber, beispielsweise auf einem Abtropfgitter, positioniert. Das ganze wird mit Alufolie oder einem passenden Deckel abgedeckt. Für weitere zwei Stunden geht es auf den Smoker, der immer noch ca. 110 Grad halten sollte.

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Mittagstisch:

10:30 bis 13:30 Uhr

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Mittagstisch:

10:30 bis 13:00 Uhr

Nachdem man vorsichtig den Deckel/die Alufolie entfernt hat, können die Ribs entnommen und wieder auf dem Grillrost des Smokers/Grills gegeben werden. Hierbei sollte man vorsichtig sein, da die Ribs durch den Garvorgang bereits zerfallen können. Nun kann auch die Temperatur im Garraum ein wenig angezogen werden, denn in der letzten Stunde geht es darum noch etwas Kruste auf die Ribs zu bekommen. Hierzu werden die Ribs mit BBQ-Sauce nach Wahl eingestrichen/gemoppt. Wahlweise kann man auch Honig nutzen.

Nach dieser Stunde sind die Ribs fertig und serviert werden.