

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



SPARE-RIBS ST. LOUIS STYLE

Die St. Louis Style Ribs sind von der Knorpelleiste befreit und von der anhaftenden Silberhaut befreit, damit auch dort die Gewürze besser einwirken können. Bissfester, fleischiger und mit höherem Fettanteil als die Kotelettrippchen Baby-Back-Ribs, sind sie etwas für absolute BBQ-Kenner.

UNSERE EMPFEHLUNG

So macht es der Kenner. Eine Möglichkeit der Zubereitung ist sogenannte 5-0-0 Zubereitungsmethode.

Die Ribs werden nach dem Würzen stramm in Frischhaltefolie gewickelt und dürfen in den Kühlschrank für 24 Stunden zum Ruhen.

Danach darf der Smoker/Grill angeheizt und auf eine Temperatur von 100 bis 120 °C gebracht werden.

Zum Räuchern eignen sich neben Hickoryholz vor allem Chunks/Chips vom Rotwein- oder Whiskyfass.

Wenn der Smoker/Grill seine Temperatur erreicht hat, werden die Ribs für 5 Stunden in den rauchigen Kameraden gegeben.

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

In der letzten Stunde kann man alternativ noch ein wenig Honig auf die Ribs geben, damit eine schöne Kruste entsteht.