

Barbecue Spare Ribs

2 Duroc Schweinerippchen
(2,5 kg zusammen)
1 Handvoll Buchenholz Räucherchips

Für die Rippchen:

Geräuchertes Paprikapulver (2 gehäufte Teelöffel)
4 Knoblauchzehen
1 Eßlöffel brauner Rohrzucker
Salz
75 ml. Olivenöl

Für die Barbecue Sauce:

250 ml Ketchup
150 ml Bio Apfelsaft (ungesüßt) aus der Glasflasche
2 Esslöffel brauner Rohrzucker
2 Esslöffel Melasse oder Zuckerrübensirup
1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver aus der Metalldose
2 Esslöffel Apfelessig aus der Glasflasche
1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Glasmühle

Für den Mop:

125 ml Bio Apfelsaft ungesüßt
4 Esslöffel Apfelessig
7 Esslöffel der fertigen Barbecue Sauce.

Ziehen sie von der Knochenseite der Rippchen, die dünne Haut ab. Dazu mit einem spitzen Messer unter die Haut gehen und die Haut ablösen. Mit einem Papier Haushaltstuch das abgelöste Stück festhalten und die Haut vom Rippchen abziehen.

Die Rippchen halbieren und von allen Seiten gut mit Salz einreiben. Die Knoblauchzehen in kleine Streifen schneiden. Das Paprikapulver und den Rohrzucker im Olivenöl auflösen und den Knoblauch dazugeben. Alles vermengen.

Mit einem Pinsel die Rippchen von allen Seiten mit der Paste einstreichen und für 45 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.

Die Räucherchips in einer Glasschale in Wasser einlegen.

Den Holzkohlegrill für indirektes Grillen vorbereiten (glühende Holzkohle im Kohlekorb auf die Linke Seite stellen und auf die Recht Seite eine Aluminium Grillschale mit Wasser gefüllt stellen).
Den Grill auf eine Temperatur von 150° C. vorheizen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Barbecue Sauce zusammenrühren und 15 Minuten auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Umrühren einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und an die Seite stellen.



Von der noch heißen Barbecue Sauce 7 Esslöffel in einen Glasbehälter geben, den Apfelsaft und den Apfelessig dazugeben und alles umrühren. Mit dieser Flüssigkeit (Mop) mindestens einmal in der Stunde die Rippchen auf dem Grill einstreichen. Nicht sparsam sein.

Wenn der Grill die Temperatur erreicht hat, die Rippchen auf der Fleischseite auf dem Grillrost über der Aluschale platzieren. Den Deckel schließen.

Nach einer Stunde Grillzeit, die Räucherchips aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Rippchen mit dem Mop bestreichen, wenden und auch die andere Seite mit dem Mop bestreichen. Die Rippchen zeigen mit der Fleischseite jetzt nach oben. Die Räucherchips auf die Holzkohle geben, den Deckel wieder schließen.

Die Temperatur sollte die gesamte Grillzeit über zwischen 150° C. bis 130° C. liegen.

Nach 2 Stunden Grillzeit müssen eventuell noch 4- 6 Stück Holzkohle nachgelegt werden. Den Deckel so lange geöffnet lassen, bis die Holzkohle brennt. Die Rippchen auf der Fleischseite mit dem Mop bestreichen.

Nach 2,5 Stunden Grillzeit die Rippchen auf dem Grill in der Lage verändern. Das was nahe am Feuer gelegen hat, jetzt nach außen legen und umgedreht. Die Rippchen einpinseln.

Den Topf mit der Barbecue Sauce auf dem Herd erwärmen.

Nach 3,5 Stunden Grillzeit sollten die Rippchen langsam gar sein. Dieses ist dann der Fall, wenn die Knochen auf einer Seite außen 1,5 bis 2 cm frei vom Fleisch sind.

Dann noch einmal einpinseln, 5 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen und die Rippchen zusammen mit der Barbecue Sauce servieren.