

Spareribs aus dem Smoker und Stapel am Kohlegrill mit BBQ-Sauce

Smoker: ZZ: 30 Min. GZ: 6-8 Std. ca.115°C indirekt



Kohlegrill: ZZ: 30 Min. GZ: 3 Std. ca.155°C indirekt

Zutaten für 8 Personen:

- 5 Hickory oder Apfelholz Chunks
- 2 Spareribs jeweils 2 Kg
- Pork Powder BBQ Gewürz Dry Rub

Würzsauce:

250 ml Apfelsaft
125 ml Apfelessig
2 EL Worcestersauce

- Sauce:
- Hunt`s Brown Sugar and Hickory oder BBQ Sauce wie Bulls und Baby Rays oder Roadhouse

Pinsel, Wasser, Grillhandschuhe, Grillzange, Alufolie



Zubereitung im Smoker:

Zuerst den Smoker für niedrige Hitze vorbereiten, ca.115°C. Das Mittelteil zu drei Vierteln mit Wasser befüllen. Luftschlitze zu Beginn am Smoker öffnen, dadurch wird das Fleisch nicht zu rauchig. 2 Holzchunks auf die Kohle legen und die bereits mit einer Würzsauce bestehend aus Apfelsaft, Apfelessig, Worcestersauce, und einer BBQ Sauce (Marinade) mindestens 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur eingelegten, und nach St. Louis Art zugeschnittenen (Spareribs mit Fleischseite nach oben legen und die Enden abschneiden. Anschließend die Ribs umdrehen und den Fleischlappen an der Längsseite am Knochen wegschneiden und die Haut auf der Rückseite der Ribs abziehen) Spareribs im Smoker bei ca.115°C langsam räuchern. Jede Stunde einen Chunk nachlegen und komplett verbrennen lassen. Die Ribs mit den vermischten Zutaten aus der Würzsauce alle Stunde beidseitig bestreichen. Sobald das Fleisch ca. 5 mm vom Knochen zurückgegangen ist mit der erhitzten BBQ- Sauce gründlich einpinseln und mindestens 30 Minuten weiter räuchern. Danach die Ribs in Alufolie einwickeln und eine weitere Stunde die Ribs ziehen lassen.

Zubereitung auf dem Holzkohlegrill:

Den Holzkohle Grill auf indirekte Hitze ca.155°C vorbereiten. Auf dem Grillrost die Spareribs übereinander stapeln und 45 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen.

Jetzt die Fleischseite der Ribs mit der Würzsauce bestreichen und wieder aufstapeln, aber in einer anderen Reihenfolge. Anschließend weitere 45 Minuten grillen, und die Ribs erneut marinieren, dann ca. 1Stunde grillen und wieder die Anordnung der Ribs verändern und marinieren. Sobald das Fleisch ca. 5 mm vom Knochen zurückgegangen ist, die Spareribs mit der erhitzten BBQ- Sauce gründlich einpinseln, und ca.15 Minuten, abgedeckt mit Alufolie, ruhen lassen.