



3-2-1 Ribs mit BBQ Sauce

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

2 Portionen

- | | | |
|-----|--------------------------------------|------------------|
| 4 | Rippenstücke v. Schwein | RUB der Wahl |
| 1 l | Flüssigkeit f. Dämpfen (Kirschsafft) | 200 ml BBQ Sauce |

Zubereitung

Zubereitung

1. Silberhaut von der Knochenseite der Rippchen entfernen.
2. Ordentlich mit dem RUB einreiben und fest in Frischhaltefolie einwickeln.
3. Für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank lagern.
4. Grill auf 90 °C einstellen und die Rippchen auf dem unteren Grillrost für 3 Stunden räuchern.
5. Rippchen rausnehmen und in eine feuerfeste Form oder Metzgerpapier legen.
6. Jetzt den Kirschsafft hinzufügen und luftdicht verschließen.
7. Für 2 Stunden bei 150 °C dämpfen.
8. Rippchen aus der Form nehmen und die Temperatur auf 100 °C reduzieren.
9. Für das Glasieren die Rippchen mehrmals mit BBQ Sauce bestreichen.
10. Nach 1 Stunde glasieren sind die zarten Rippchen fertig.

Special Tipp: Gebe einen Schuss Whisky mit in die Dampfliquidität. So entsteht ein besonders rauchiges Aroma.