Spare Ribs - des Mannes liebstes Stück ... Schwein - Grundrezept (1246)

Zubereitungszeit: 90 Minuten **Rezept für:** 2 Portionen **Bewertung:** ★★★

Zutaten:

2 kg Spare Ribs
Marinade nach Wahl

Equipment: große Schüssel, Backofen, Grill/Smoker/Dutch Oven, Fleischgabeln

Zubereitung:

Männerfutter oder mögen sich die Damen am BBQ auch gerne mal die Fingerchen fetten und das Fleisch herrlich absabbern (Fachbegriff von meiner Oma)? Spare Ribs kann man jedem Testosteron-Griller auf das Gitter schmeißen, er wird es auffangen und liebevoll bis zum perfekten Garpunkt „heizen“.

Ich habe recherchiert, dass unsere Mannsbilder ja ununterbrochen ihr Bier über das Grillgut schütten. Bei Rippchen sind sie wesentlich zurückhaltender. Wieso eigentlich?

Traditionell reibt man die Rippchen mit einem RUB ein. RUBS sind trockene Gewürzmischungen, die teils Bekanntheitsgrad haben oder aus der familiären Geheimschatulle stammen.

Schälrippchen einige Stunden (am besten über Nacht) in einer Marinade nach Wahl marinieren,
im Backofen 40 Min. bei 200 Grad C vorgaren,
auf dem Grill/im Smoker bei kleiner Hitze nach Geschmack garen, am liebsten, bis sich das Fleisch von ganz alleine von den Rippchen löst.

Man kann die Rippchen auch im Backofen durchgaren. Bevorzugte Zubereitungsquelle ist bei uns allerdings der Dutch Oven. Noch nie wurden Spare Ribs perfekter als dort.

Beilagen: Zu Spare Ribs kann man wirklich alles konsumieren. Ich verweise da mal ganz dreist auf die gesamte Rezeptdatenbank.

Quelle: https://gourmetlette.de/spare-ribs-des-mannes-liebstes-stueck-schwein-grundrezept

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!