



Schnelle Spareribs

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Ergibt: 2 bis 3 Portionen

Zutatenliste:

3 Spareribs Leitern	2 TL Salz
1 EL Paprikapulver	4 EL BBQ-Sauce
1 TL Knoblauchpulver	0,5 L Bier
2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen	1 große Edelstahlform mit Gitterrost
1 TL Kreuzkümmel	



Zubereitung:

Zunächst den (Gas- oder Kugel-)Grill auf 170 °C vorheizen. In der Zwischenzeit die Ribs vorbereiten. Hierzu die Silberhaut entfernen. Das funktioniert am besten, wenn du das Ende eines Löffels auf der Knochenseite zwischen zwei Rippchen unter die dünne Haut schiebst und die Haut anhebst. Sobald diese gelöst ist, kann man sie mit einem Küchenkrepp greifen und abziehen.

Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Kreuzkümmel und Salz zu einer Gewürzmischung vermengen und die Ribs damit einreiben und etwas ruhen lassen. Die Leitern flach auf dem erhöhten Rost in der Edelstahlform platzieren und das Bier in die Form geben. Die Form mit Alufolie doppellagig luftdicht verschließen.

Nun wird die Form auf den Grill gestellt und die Ribs darin für ca. 1 Stunde gedämpft. Nach dem Dämpfen die Form vom Grill nehmen. Den Grill Volldampf hochheizen.

Vorsichtig die Alufolie von der Form nehmen (der entweichende Dampf ist sehr heiß!) und etwas des Bratensaftes mit der BBQ-Sauce vermengen. Die Ribs mit der Mischung einpinseln und auf dem Grill nochmals kräftig direkt angrillen und glasieren. Vom Grill nehmen, kurz ruhen lassen und dann genießen!

Mein Tipp:

Lässt man die Ribs etwas länger dämpfen, lässt sich das Fleisch sehr gut zu Pulled Ribs zerzupfen und mit BBQ-Sauce vermischt auf einem Burger genießen.