

Gedämpfte Spareribs vom Grill

Die gedämpften Spareribs vom Grill lösen sich nicht nur supereinfach vom Knochen, sondern schmecken auch noch total saftig und lecker.

Vorbereitungszeit 10min **Zubereitungszeit** 140min **Grill Temperatur** 110°/170°/150°Grad

Zutaten für 5 Portionen

5 Stk Spareribs, vom Metzger
 2 1/2 EL Paprikapulver, edelsüß
 2 1/2 EL Paprikapulver, rosenscharf
 2 1/2 EL Knoblauchpulver
 2 1/2 TL Salz
 2 1/2 TL Chilipulver
 Oder: ca. 10 EL Flower Power BBQ-Rub
 500 ml Barbecue-Sauce

Zutaten für den Garsud

375 ml Bier, beliebig
 500 ml Apfelsaft
 7 1/2 Stk Knoblauchzehe, zerdrückt

Rezept Zubereitung

- Die rohen Spareribs (am besten vom Metzger) mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.
- Danach die Silberhaut, auf der Unterseite, am Ende der Ribs mit einem Messer anheben und mit der Hand herunterziehen.
- Nun die Ribs großzügig mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Chilipulver einreiben und für 10-15 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit eine Räucherbox (=Smokerbox) mit beliebigen Holzchips (kein Sägemehl) füllen und direkt auf den Grill stellen, bis sie zum Rauchen beginnen.
- Danach legt man die Spareribs für rund 15-20 Minuten, bei 110 Grad, indirekt auf den Rost und schließt den Deckel des Grills – so werden sie schonend geräuchert.
- In der Zwischenzeit einen Garsud aus Bier, Apfelsaft und den zerdrückten Knoblauchzehen verrühren.
- Anschließend die Ribs vom Rost nehmen und die Räucherbox entfernen.
- Nun die Ribs in einen Ribroaster (oder einer verschließbaren, feuerfesten Aluschale oder eben in Alufoliepackchen) geben, den Garsud einfüllen, den Ribroaster schließen und diesen für weitere 90 Minuten bei 170 Grad indirekt, grillen bzw. darin garen.
- Danach die Ribs vom Grill nehmen aus dem Ribroaster nehmen und auf beiden Seiten, großzügig mit einer beliebigen Barbecue-Sauce einstreichen bzw. glasieren.
- Zum Schluss die gedämpften Spareribs nochmals für 15 Minuten, bei 150 Grad, auf den Grill (indirekt) legen.