



Spare Ribs

Zutaten für 4 Personen

Trockenmarinade (Rub):

- 4 Baby Back Ribs
à 500-800 g
- 2 EL Taco-Rub (BBQ & More)
- 1 EL Brisket-Rub
(BBQ & More)
- 3 EL Paprikapulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Curry mild (BBQ & More)
- 1/2 TL Fruit Black Pepper
(BBQ & More)

Nassmarinade (Mob):

- 150 ml Apfelsaft
- 100 ml Apfelessig
- 50 ml Sojasoße
- 3 EL Honig



Im Holzbackofen:
Bei 160° C einschießen.
Backzeit: 6 Stunden



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 160° C,
Unterhitze 120° C
Backzeit: 6 Stunden
Nach 1 Stunde auf ca.
100° C zurückschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 110° C einschießen.
Backzeit: 6 Stunden.
Ofen anlassen

Zubereitung:

Zunächst die Ribs von der Silberhaut befreien. Danach alle Zutaten für die Trockenmarinade in einer Schüssel vermischen und diese großzügig mit der Gewürzmischung einreiben. Anschließend je nach Verfügbarkeit, in Frischhaltefolie einwickeln oder vakuumieren. Nun für 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Nach der Ziehzeit die Spare Ribs auf einen Gitterrost legen und auf einem Bräter liegend, bei 160 °C, für 6 Stunden in den HABO einschießen. Direkt nach dem Einschießen mit dem Smokereinsatz beginnen die Ribs zu räuchern. Eine Füllung des Einsatzes ist in der Regel ausreichend.

Nach 3 Stunden beginnen, die Spare Ribs mit der Nassmarinade im 45-Minuten-Takt zu besprühen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Ribs mit einer BBQ-Soße bepinseln und erneut für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben, damit die Soße leicht karamellisieren kann. Nachdem die Soße karamellisiert ist, können die Ribs herausgenommen und serviert werden.

Diejenigen, die keinen HABO mit Smokereinsatz haben, können die Spare-Ribs auch im Haushaltsbackofen oder im Elektro-Steinbackofen zubereiten. Dabei entfällt jedoch das Räucher-Aroma. Die Zubereitung bleibt ansonsten gleich wie beim HABO.

HAUSSLER

www.backdorf.de