

Spare Ribs nach Frank Huhnke nach Youtube Kanal „Medium Rare“

Zeit: 3h grillen, geht auch alles im Backofen, oder: Vorbehandlung im Backofen, dann nur noch die letzten 10-20 min auf dem Grill

Vorbereitung:

- 2 x Strang Rippchen, ruhig dick mit viel Fleisch nehmen
- Silberhaut ab: Mit Gabel anlupfen, dann mit Küchenkrepp anfassen und abziehen
- Grundmarinade¹ und zusätzlich Gewürzmischung² drauf, beidseitig, einreiben - ggf auch Kaffeepulver zugeben, etwas anderer Geschmack, ev. auch etwas Barbecue-Sauce dazutun wg. Rauchgeschmack)
- in Frischhaltefolie und einen bis 3 Tage in den Kühlschrank (oder auch nicht, 2-4 stunden reichen auch)
- Rippchenstrang zur Krone aufrollen, hohle Seite außen, und mit Küchenfaden zusammenbinden

Grillen:

- Rauch ansetzen³: Alufolie mit Holzspänen zur Wurst zusammenrollen und Löcher rein und 10 min auf den Rost legen zum Raucherzeugen. Grill voll an, bis Rauch entsteht. Drauf lassen und ggf. nach halber Stunde noch mal nachladen mit neuer Aluwurst
- Grill auf 110° eine Stunde
- In Aluschale oder Edelmetalltopf geben, eine Kaffeetasse voll Bier/Cola zugeben, alles mit Alufolie einpacken.
- Grillen der Päckchen bei 160°-170° für 90 min
- Öffnen und Rippchen mit Barbecue-Sauce⁴ aus der Flasche dick einpinseln
- Grillen der Rips-Kronen bei 110° für 20-30 min

Aufschneiden und essen

Grundmarinade: 100 gr. Würzmischung + 500 gr. Sonnenblumenöl, 3 Tage stehen lassen, dann setzen sich die Gewürze ab und in die Flasche einfüllen

Barbecue Sauce zum Einpinseln: Beste Sauce ist Mississippi:

Und diese auch noch mit 30% Honig zusätzlich vermischen!
Ggf. auch ein wenig Chili-Sauce dazu.

Andere BBQ-Sauce ist häufig zu rauchig, dann diese BBQ-S und Ketchup/Chili-Grillsauce und Honig mischen.



Gewürz und Sauce gibt's bei Huhnke (Gattinger Straße) zum wirklich günstigen Preis. Die Rippchen von Selgros sind gut und günstig.

1 Hier reicht auch normales Sonnenblumen- oder Rapsöl als Haftvermittler

2 Der Meister und ich nehmen immer Ubena Steak Argentina Gewürzsalz

3 Rauch nur mit Grill, sonst etwa BBQ-Rauchmarinade dazutun oder ganz drauf verzichten

4 Ist oftmals zu rauchig, s. Anmerkung dazu unter dem Text