

Lichters Schnitzeljagd: World Famous Spareribs

 happy-mahlzeit.com/rezepte/lichters-schnitzeljagd-world-famous-spareribs/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schälrippchen vom Schwein (Babybackribs)
- naturtrüber Apfelsaft
- BBQ Soße nach Wahl
- Räucherchips Hickory
- Gewürzmischung "Butt-Glitter-Rub"

Für die Butt-Glitter-Rub:

- 6 EL Paprika
- 3 EL Salz
- 3 EL weißer Zucker
- 2 EL Cumin (Kreuzkümmel, gemahlen)
- 2 EL granulierter Knoblauch
- 2 EL granuliert Zwiebel
- 1 EL Oregano
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Chili-Pulver
- 1 EL Selleriesalz

Zubereitung:

Die Rips von der Silberhaut befreien und über Nacht in naturtrüben Apfelsaft einlegen.

Am Morgen mit "Butt Glitter Rub" würzen und kühl gestellt.

Den Grill auf 110°C - 120°C einregeln, eine Hand voll Hickory zum Räuchern auf die Kohle legen und die Ribs für 3 Stunden grillen.

Dann die Ribs für 2 Stunden in Alufolie einpacken, mit Apfelsaft besprühen und weiter garen. Anschließend nochmals für ca. 1 Stunde bei 110°C - 120°C auf den Grill und mit BBQ-Soße bepinseln.

Rezept: Martin Valk

Quelle: Lichters Schnitzeljagd 26.2.2016