



Spare Ribs mit Texas Marinade, Kartoffelspalten und Mais



Zutaten:

2 kg Schweinerippchen
 200 ml Barbecue Sauce
 50 g Butter
 50 ml Caramel Sirup
 4 Stängel Thymian
 4 Maiskolben, gekocht
 2 kleine Chilischote(n)
 1 kg Grill- & Backkartoffeln
 1 Knoblauchzehe(n)
 Räuchersalz Flakes
 Paprikapulver
 Olivenöl
 Pfeffer
 Salz



GEFU Spare Rib Halter BBQ



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade



Pillivuyt Teller Louna/Cecil flach



GEFU Grillzange



Herbaria Mapuche-Feuer, Grill- und Schmortopfgewürz



Rösle Kugelgrill No.1 Sport F50

1

Einen Kugelgrill oder Smoker für indirektes Garen vorbereiten und auf 130°C vorheizen. Die Ribs mit Räuchersalz und Paprika würzen und in einem BBQ Spare Rib Halter platzieren. Das Ganze nun auf dem Grill-Rost setzen und mit geschlossenem Deckel ca. 3 Stunden indirekt garen lassen.

2

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Spalten schneiden und auf einem Alu-Grill-Blech verteilen. Mit Olivenöl, Thymian, Knoblauch, Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Die Maiskolben mit Butter bestreichen und mit Räuchersalz und Pfeffer würzen. Die Barbecue Sauce mit dem Caramel Sirup und grob gehacktem Chili zu einer Marinade vermengen.

3

Die Ribs nach ca. 3 Stunden mit der Hälfte der Marinade mit einem Küchenpinsel bestreichen. Den Grill auf ca. 160°C heizen und die marinierten Ribs zusammen mit den Kartoffeln und den Maiskolben ca. 15 Min. mit geschlossenem Deckel garen. Zum Schluss alles zusammen auf einem Teller anrichten und die übrige Marinade als Dip servieren.