



Rubrik: Vom Smoker

Grillrippchen

Grundsätzlich muss man zwischen den amerikanischen BBQ-Spareribs und Grillrippchen unterscheiden. Spareribs sollen zwar auch leicht vom Knochen gehen, aber trotzdem noch einen gewissen Biss haben. Außerdem sollten perfekte Spareribs noch gemoppt, also mit BBQ-Sauce glasiert werden. Aber es geht auch anders. Auf meine Art fallen die Rippchen von selbst vom Knochen, sind butterzart und haben trotzdem ein schmackhaftes Raucharoma.

Ihr benötigt:

Schweinerippchen (Schälrippchen)

Salz

BBQ – Rub

2 Zwiebeln

Eine Edelstahl- oder Keramikform

Alufolie

und für den Grill Wood-Chips

Die Rippchen nun zuerst gut salzen.

Für den endgültigen Geschmack sorgt ein Rub, also eine Würzmischung. Natürlich könnt ihr auf eine gute Fertigmischung zugreifen oder ihr mischt euren eigenen Rub frisch an. Typische amerikanische BBQ Noten ergeben Thymian, Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Pfeffer, Senfmehl und brauner Zucker. Aber auch eine, für Schweinefleisch, gute Mischung besteht aus Majoran, Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Pfeffer und gemahlenem Kümmel, die ich für Grillrippchen persönlich bevorzuge. Die genauen Rezepturen findet ihr in meiner Gewürzecke.

Der Begriff Rub beschreibt eine Trocken-Würzmischung, mit der das Grillgut eingerieben wird.

So sollte es dann auch sein. Die Würzmischung wird großzügig auf die Rippchen aufgetragen und etwas einmassiert. Nun müssen wir nur noch dafür sorgen, dass die Aromen Zeit bekommen, um in das Fleisch einzudringen. Dazu werden die Rippchen in Frischhaltefolie oder einem Gefrierbeutel verpackt, wer mag kann auch vakuumieren. Nun die Rippchen mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Es empfiehlt sich, die Rippchen über Nacht ruhen zu lassen.



Nehmt die Rippchen ruhig eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank und lasst sie bei Zimmertemperatur temperieren. Denkt beim Anheizen eures Grills daran, dass ihr für 4-5 Stunden Glut braucht. Entweder ihr legt einen Minionring oder benutzt einen Anzündkamin um nachzulegen. Auf keinen Fall einfach Grillkohle oder Grillbriketts nachlegen, da diese gasen und den Geschmack verderben.



Ich grille die Rippchen kurz über der direkten Hitze an, lege sie dann in die indirekte Hitze und gebe Räucherchips dazu. So verbleiben die Rippchen mindestens 2 Stunden bei 120-150°C im Rauch. Wenn der Rauch nachlässt, einfach wieder ein paar Räucherchips nachlegen. Ihr merkt schon, dass die Rippchen anfangen weich zu werden. Sie dürfen aber auf keinen Fall zu trocken sein.

Nun gebe ich die Rippchen in eine Edelstahlform, bedecke sie noch mit 2 geachtelten Zwiebeln und verschließe das Ganze mit Alufolie, je dichter umso besser. Jetzt dämpfen die Rippchen fest verschlossen noch mindestens 2 Stunden bei ca. 120°C. Wer eine Koncis-Form hat, kann die Rippchen auch auf den Rost legen und die Form mit etwas Wasser, Bier oder Apfelsaft füllen.



Wenn ihr die Alufolie öffnet, habt ihr wunderbar zarte, rauchig-aromatische Rippchen, gedünstete Zwiebeln und ein wenig Bratensud zum Stippen. Was will man mehr?