

Bier-Rippchen

Rezept für 4 Personen



Vorbereitungszeit

30 Minuten



Grillzeit

3–4 Stunden



Grilltemperatur

Niedrig



Schwierigkeit

Mittel

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

4 Stränge Baby-Back-Ribs
reichlich BBQ-Rub Ihrer Wahl
1 Fl. Einbecker Bier nach Geschmack
(Einbecker Brauherren Pils ist besonders gut)
BBQ-Soße nach Geschmack
zum Glasieren

Baby-Back Ribs sind die hier auch als Kotelett-Rippen bekannten „Leiterchen“. Sie werden vom Rücken abgeschnitten, wenn der Schweinelachs ausgelöst ist. Sie sind parallel geschnitten und die einzelnen Knochen sind stark gebogen. Auf der Innenseite befindet sich eine zähe Silberhaut, die Sie vor dem Zubereiten entfernen müssen.

So wird's gemacht:

Zunächst ziehen Sie von den Rippen die Silberhaut ab, indem Sie diese mit einem Messer oder Teelöffel lösen, mit einem Küchentuch fassen und dann abziehen. Jetzt feuchten Sie die Rippchen mit etwas Bier an, damit der Rub besser haftet. Pudern Sie die Rippchen leicht mit dem Rub von allen Seiten ein, das wars schon. Sie können die Rippchen auch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zubereitung im Smoker oder Kugelgrill ist ähnlich. Es sind immer drei Schritte: das Räuchern, das Dämpfen und das Glasieren.

Zum Räuchern stellen Sie den Grill oder Smoker auf 120 °C ein und geben Räucherchips beim Kugelgrill dazu. Beim Smoker reicht der Rauch des verbrennenden Holzes aus. Räuchern Sie die Rippchen, bis sich das Fleisch an den Knochen etwas zurückzieht und das Blut an den Knochen austritt. Dann sollten die Rippchen 65 °C Kerntemperatur erreicht haben, was sich natürlich an den dünnen Fleischpartien schlecht bis gar nicht messen lässt. Ab 65 °C nimmt das Fleisch keinen weiteren Rauchgeschmack an, Sie können das Räuchern einstellen. Dieses Räuchern sollte etwa eine Stunde in Anspruch nehmen.

Zum Dämpfen geben Sie die Rippchen auf Butcher-Papier und gießen eine Flasche Einbecker Bier hinein.

Passendes Bier



Dann verschließen Sie das Paket. In dieser Art dämpfen die Rippchen dann zwei Stunden wieder um bei 120 °C.

Nach dem Dämpfen folgt das Glasieren. Die Rippchen sind jetzt weich und zerfallen fast, so dass Sie sehr vorsichtig damit umgehen müssen. Heizen Sie den Grill auf direkter Hitze vor, beim Smoker feuern Sie mit reichlich daumendickem Holz, so dass die Flammen in die Garkammer schlagen. Die Rippchen bepinseln Sie jetzt mit einer zuckerreichen BBQ-Soße und legen jeden Rippenstrang für sich auf die heiße Stelle im Grill. Schon nach kurzer Zeit über der direkten Hitze karamellisiert der Zucker und die Oberfläche wird fester. Dann drehen Sie den Strang und grillen auch die andere Seite. Danach kommt der nächste Rippenstrang an die Reihe. Überfrachten Sie den Grill nicht, denn das Karamellisieren geht sehr schnell.

Jetzt können Sie die Rippchen genießen, am besten mit noch mehr der BBQ-Soße und einem Cole-Slaw (Krautsalat mit Mayonnaise). Dazu die Biersorte, die Sie zum Dämpfen genutzt haben.

Zusatzrezept: Magic Dust – der Universal-Rub für Rippchen

Zutaten

- 2 Teile Paprikapulver (Rosenpaprika)
- 1 Teil Salz, fein gemahlen
(sonst setzt es sich ab)
- 1 Teil brauner Zucker, fein gemahlen
(sonst setzt er sich ab)
- 1 Teil Senfpulver
(gemahlene Senfkörner)
- 1 Teil Kreuzkümmel
- 1 Teil schwarzer Pfeffer
- 1 Teil Knoblauchpulver
- ½ Teil Chili-Flocken

Magic Dust gilt als die Geheimwaffe für jedes gelungene BBQ; und jeder Grillmeister mischt sich davon seine eigene Rezeptur. Für den Anfang sollten Sie diese bewährte Mischung verwenden. Das Rezept verwendet Teile, damit Sie das Rezept je nach Bedarf einfach skalieren können. Sie können mit einem EL als Teil anfangen und später dann auch auf Tassen oder noch größere Gefäße ausweichen, sie erhalten dann eben mehr Rub.

So wird's gemacht:

Mischen Sie alle groben Zutaten und mahlen Sie diese in einer Kaffeemühle, dann kommen die schon feingemahlene Gewürze dazu. Gut durchmischen und luftdicht aufbewahren. Durch den braunen Zucker verklebt das Gewürz bei feuchter Lagerung, außerdem wird es dunkel auf dem heißen Grill.