



GOURMETFLEISCH.DE
STEAKS ONLINE



GRILLING ME SOFTLY!

Wir empfehlen unsere Rippchen wie echte Grillprofis nach der 3/2/1-Methode zuzubereiten. Hier führen insgesamt drei Schritte zur Vorbereitung und drei Schritte zum Garen zu einem perfekten Rib-Erlebnis.

1. Die Silberhaut auf der Rückseite der Spare Ribs entfernen
2. Die Spare Ribs auf dem Knochen der Rückseite leicht einschneiden
3. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten

Vorab nur mit Pfeffer und etwas Meersalz würzen.

Unsere Grill-Profis vom Wild-West Barbecue-Team raten: Es gibt viele hochwertige Saucen. Es gibt viele gute und hochwertige Saucen, die sich hervorragend für die Lasur eignen (z. B. die 5 Star BBQ-Sauce von D.L. Jardine's aus dem Gourmetfleisch-Sortiment)."

3/2/1 Methode bedeutet insgesamt 6 Stunden indirekten Grillens in insgesamt drei Schritten. Dabei gilt:

3 steht für **3 Stunden räuchern/indirekt garen** bei 110 °C (z.B. mit Apfel- oder Hickoryholz)

2 steht für **2 Stunden dämpfen**. Dabei werden die Ribs bei ca. 100-120 °C gedämpft. Dazu werden sie zusammen mit etwas Apfelsaft in Alufolie gewickelt und indirekt gegart. Die Fruchtsäure im Apfelsaft sorgt dafür, dass das Fleisch butterzart wird.

1 steht für **1 Stunde moppen**. Bei letzten Schritt werden die Ribs mit Barbecue Sauce einseitig lasiert („gemoppt“) und im Abstand von ca. 20 Minuten gewendet. Nach jeder Wende wird die Oberseite der Ribs erneut mit Mop-Sauce eingepinselt.

SPARE RIBS

WWW.GOURMETFLEISCH.DE