



BABY BACK RIBS 3-2-1 STYLE

(1) Fleisch aus der Kühlung nehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Auf der Rückseite der Spareribs muss die Silberhaut abgezogen werden. Haut einschneiden und mit einem Küchenpapier abziehen.

(2) Danach stellen wir unsere Gewürzmischung her, indem wir alle aufgeführten Gewürze sorgfältig miteinander vermischen.

(3) Mit etwas Olivenöl benetzen wir die komplette Oberfläche der Ribs und geben großzügig unsere Gewürzmischung darauf. Das sollte nun abgedeckt für mind. 2 Stunden, besser über Nacht, marinieren.

(4) Nun bereiten wir unseren Smoker für Niedertemperaturgaren bei 120°C vor. Als Räucherholz eignet sich Kirsch-, Hickory-, Mesquite- oder Apfelholz.

(5) Phase 1: Das Fleisch kommt nun für 3 Stunden auf den Smoker.

(6) Anschließend nehmen wir die Ribs vom Grill, wickeln sie in Alufolie oder geben sie in einen Garbehälter und gießen einen Teil unseres Garsudes dazu.

(7) Phase 2: Das alles kommt nun für weitere 2 Stunden bei 150°C auf den Smoker.

(8) Anschließend wird das Fleisch wieder vorsichtig ausgepackt und der Sud abgegossen.

(9) Phase 3: Die Baby Back Ribs kommen nun eine letzte Stunde auf den Smoker und werden 2x im Abstand von 15 Min. glasiert.

Die Ribs sollten nun sehr Zart sein und sich leicht vom Knochen lösen lassen

ZUTATEN

Für ca. 2 Personen

- ca. 1 kg Gourmetfleisch Baby Back Ribs
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL Paprikapulver Edelsüß
- 3 TL Meersalz
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Pfeffer

Garsud

- 100 ml Apfelessig
- 200 ml Bier
- 3 EL Worcestershiresauce



**DIESES REZEPT
ALS VIDEO AUF YOUTUBE**