Spareribs | Magic Dust | Barbecueglasur

Dauer:	9 h 30 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fleisch

Equipment:

1	Grill

Gewürze & Zutaten:

4 Ketten	Spareribs ca. 1,5 kg
60 g	Magic Dust Rub
1 L	Apfelsaft
1 Flasche	Sweet & Spicy Barbecuesoße

Zubereitung

Vorbereitung Spareribs

1 Zunächst die Silberhaut von der Unterseite der Rippen entfernen.

2 Anschließend wird ‚gerubbt'! Hierfür den Magic Dust gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und gut andrücken. Anschließend empfiehlt es sich die Ribs zu vakuumieren, sodass die Gewürzmischung noch besser einzieht. Natürlich kann man darauf auch verzichten und die Ribs über Nacht ohne Vakuum ziehen lassen. Es ist auch nicht zwingend nötig die Ribs bereits am Vortag zu marinieren – auch in 2-3 Stunden erzielt man ein gutes Ergebnis.

3 Nun den Grill für indirektes Grillen bei ca. 130 °C vorbereiten. Für einen intensiveren Rauchgeschmack kann man Räucherchips hinzugeben. Im Beispiel wurden, für 30 Minuten in Rum gewässerte, Apfelholzchips verwendet.

PHASE 1 – 3 Stunden räuchern

1 In Phase 1 werden die Spareribs bei 130 °C für 3 Stunden bei geschlossenem Grill im Rauch gegart. Hierbei entsteht der typische Barbecuegeschmack. Nicht wundern – das Fleisch färbt sich durch den Räuchervorgang rötlich.

PHASE 2 – 2 Stunden Dämpfen

1 In Phase 2 werden die Spareribs 2 Stunden bei etwas höherer Hitze gedämpft. In dieser Phase werden die Rippchen besonders zart. Um die 3-2-1 Ribs zu dämpfen, gibt es verschiedene Methoden. Entweder man wickelt die Spareribs mit dem Apfelsaft in Alufolie oder man verwendet wie im Fotobeispiel ein Ofenblech mit Gitteraufsatz, gießt den Saft in das Blech und deckt alles mit Alufolie ab. Natürlich ist es auch möglich die 3-2-1 Ribs im Ofen zu dämpfen, bevor sie zu Phase 3 wieder auf den Grill kommen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

PHASE 3 – 1 Stunde Lack!

1 Genau genommen ist für die letzte Phase der 3-2-1 Ribs eine Stunde etwas zu lang. Es sollte ohne Weiteres ausreichen die Ribs 30 Minuten zu ‚finishen'. Für das Finish werden die Spareribs, da sie bereits vom Knochen fallen sollten, sehr vorsichtig aus der Alufolie genommen und wieder in den indirekten Grillbereich des Grills gelegt. Um die Spareribs zu lackieren ca. die Hälfte der Sweet & Spicy Barbecuesoße aus der Gewürzmühle in eine Schüssel geben und mit einem Pinsel auf die Oberseite der 3-2-1 Ribs pinseln. Nun den Deckel des Grills schließen. Nach ca. 20 Minuten sollte die Glasur die ideale Konsistenz haben. Man kann den Vorgang noch einmal wiederholen, dies ist allerdings nicht zwingend nötig.

2 Und jetzt genießen! Vorsicht – extreme Suchtgefahr!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim