



26.06.2023

Grillen (Kochen) bei Ruedi

Spareribs 3-2-1 vom Grill
oder aus dem Backofen

Rezept für 8 Personen:

3.6 kg Spareribs vom Schweizer Schwein (8 Rippen)



Für den Rub:

4 EL Meersalz, gemahlen
4 EL Zucker, brauner
2 TL, gehäuft Senfpulver
4 EL Chilipulver
2 EL Kreuzkümmel (Cumin)
2 TL Pfeffer, schwarzer, gemahlen
4 EL, gehäuft Knoblauchpulver
2 TL Cayennepfeffer
8 EL, gehäuft Paprikapulver, edelsüßes

Für die Sauce:

140 g Ketchup
140 g BBQ-Sauce (Hot Chili Sauce)
70 g Honig
70 g Zucker, brauner
2 EL Essig
2 EL Senf
2 EL Zitronensaft
2 EL Worcestershiresauce
2 TL, gehäuft Knoblauchpulver
1 TL Meersalz
1 TL Pfeffer, schwarzer, gemahlen
1 TL Cayennepfeffer
60 ml Apfelsaft

Außerdem:

400 ml Apfelsaft oder anderen Saft

Zubereitung:

Die 3-2-1 Methode

3 Stunden bei 110 - 120 Grad indirekter Hitze auf dem Grill oder im Backofen bei Umluft grillen.

2 Stunden bei 140 - 150 Grad dämpfen, mit z. B. Apfelsaft oder jedem anderen Saft.

1 Stunde glacieren bei 110 - 120 Grad mit einer Sauce.

Von den Bauchrippen als erstes die Silberhaut entfernen. Das geht am besten mit einem Löffelstiel, der am vorletzten Knochen unter die Haut geschoben wird und diese damit vorsichtig löst. Mit Hilfe von Haushaltspapier kann man die Haut dann einfach abziehen.

Die Zutaten vom Rub (bei dem Rezept handelt es sich um das "Magic Dust BBQ-Rub") vermischen und die Ribs damit beidseitig großzügig bestreuen und den Rub einmassieren. Die Ribs einzeln in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Um die Menge von 6 Ribs im Grill/Backofen zuzubereiten, bedarf es einer Edelstahlwanne mit Edelstahlrost.

Die marinierten Ribs in eine Halterung in die Wanne geben und ab in das Gerät eurer Wahl geben (Grill oder Backofen). Dort verbleibt das Fleisch 3 Stunden bei 110 - 120 Grad im indirekten Bereich des Grills bzw. bei Umluft im Backofen.

Danach ca. 200 ml Apfelsaft (oder jeder andere, der euch gefällt) in die Wanne gießen und diese mit Alufolie gut verschließen. Auch hier ein Tipp: Eine 2. Wanne auf die 1. stülpen, das erfüllt den gleichen Zweck. Jetzt folgen die 2 Stunden des Dämpfens bei 140 - 150 Grad.

Das ist genau der richtige Moment sich um die Sauce zu kümmern. Dazu alle Zutaten in einen Topf geben, gut verrühren, aufkochen lassen und dann 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Mittlerweile sehen die Ribs schon ziemlich gut aus, der Geruch ist eine echte Herausforderung.

Nach diesen 2 Stunden die Ribs mit der Sauce mithilfe eines Silikonpinsels bestreichen und bei 110 - 120 Grad für 20 Minuten zurück in die Wärme geben. Dieses Bestreichen nach weiteren 20 Minuten wiederholen, eventuell nach 20 Minuten noch mal bestreichen.

Apfelrosen Dessert

Rezept für 8 Personen:

- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
- 1 EL Erdbeerkonfitüre
- 0.5 EL Wasser

-
- 2 rotschalige Äpfel, in Vierteln, Kerngehäuse entfernt, in ca. 2 mm dicken Scheiben (je dünner, desto besser zum rollen)
 - 1 EL Zitronensaft
 - 1 EL Zucker
-

Puderzucker zum Bestäuben

- Teig entrollen, etwas dünner auswallen. Konfitüre und Wasser warm werden lassen, Teig damit bestreichen, längs in 8 gleich grosse Streifen schneiden.
- Apfelscheibchen mit dem Zitronensaft mischen, ziegelartig auf den rechten Teighälften verteilen, die freien Teighälften darüberlegen. Zucker darüberstreuen, zu Rosen aufrollen, in das vorbereitete Blech setzen.
- Backen: ca. 45 Min. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren, mit Puderzucker bestäuben.



