

Texas Style Spare Ribs - St. Louis Cut



Heute zeigen wir euch, wie man Texas Style Spare Ribs im St Louis Cut zubereitet.

Erstmal zu Thema Spare Ribs, da gibt es geteilte Begriffsdefinitionen bei uns. Rein theoretisch ist es so, dass sich das Wort Spare Ribs von Bulls Bear ableitet, und das ist der vordere Brust- und Bauchbereich. Das heißt wir haben beim Schwein diesen geraden Teil der Rippen mit dem Brustbein verbunden, das ergibt den Bulls Baer. Und die Spare Ribs sind ein Teil von diesem Bulls Baer.

Was die meisten Menschen unter Spare Ribs verstehen, sind die sogenannten Baby Backs oder Loyn Ribs und die kommen vom oberen Teil des Schweins. Der Unterschied ist, bei den vorderen Rippen bewegt sich beim Atmen der Brustkorb nach vorne, das heißt ich habe eine sogenannte Interkostal Muskulatur. Das ist der Name für die Muskulatur, zwischen den Rippenknochen. Das heißt, mehr Fleisch zwischen und auf den Rippen.

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio Holiday
GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von: **GRILLSTORE**
BARBECUE & GRILL

Zutaten für 4 Personen:

Für den Rub:

500g Salz

100g Zucker

60g Paprikapulver

10g Knoblauchpulver

Ribs:

6 Spare Ribs oder Baby Back Ribs

Für die Marinade:

1:1:1 Apfelessig, Meat Mitch Whomp BBQ Sauce,
Blütenhonig

Zubereitung:

Den Smoker oder Grill auf 130°C vorheizen.

Die Ribs zu putzen und überschüssiges Fett und Sehnen wegschneiden. Die Silberhaut kann man einfach mit einem Messer kreuzweise einritzen. (Wer will, kann sie einfach entfernen).

Die Gewürze für den Rub zusammenmischen und die Spare Ribs damit auf allen Seiten bestreuen.

Wir wollen heute, dass das Fleisch der Star ist, weshalb wir die nicht über Nacht stehen lassen. So bleiben die Gewürze im Hintergrund.

Die Ribs im Smoker auf den Rost legen und wichtig, die Ribs zusammendrücken, dass die Ribs so dick wie möglich werden. Immer darauf achten, dass die dickste Seite der Ribs da ist, wo die höheren Temperaturen im Smoker oder Grill sind.

Die Spare Ribs bleiben jetzt ca. 3-4 Stunden im Grill bis sie eine schöne Mahagonifarbe haben.

In der Zwischenzeit die Marinade anmachen.

Jetzt die Ribs vom Smoker nehmen und auf der Fleischseite etwas Marinade übergießen und einpinseln. Dann mit der Fleischseite nach unten in Butcher Paper Einzel einwickeln und weitere 30 Minuten in den Smoker garen. Dann die Ribs für weitere 30 Minuten eingewickelt liegen lassen.

Guten Appetit, mit den besten Spare Ribs aller Zeiten!

