

Kalbsrippen

Zutaten:

- 3 kg Kalbsrippen am Stück
- BBQ Rub nach Wahl – hier Pit Powder Beef von Ankerkraut
- 1 Flasche Bier
- BBQ Das Original – Sauce zum glasieren

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zubereitung:

1. Als erstes pariere ich die Rippen, d.h. überschüssiges Fett wird entfernt und auch bei Kalbsrippen wird die Silberhaut entfernt. Wenn das alles erledigt ist, werden die Rippen großzügig mit dem BBQ Rub eingerieben.
2. Jetzt können sie für mindestens 4 Std. im Kühlschrank durchziehen.
3. Gegen Mittag wird dann der Grill vorgeheizt. Ich werde ihn für 110°C indirekte Hitze vorbereiten. Ist die Garraumtemperatur erreicht, können die Kalbsrippen in einem Bräter aufgelegt werden und für 3 Stunden geräuchert werden. Solltet ihr einen Kohle- oder Gasgrill verwenden, könnt ihr in dieser Phase mit Räucherspänen den Rauch erzeugen.
4. Nach 3 Stunden schütte ich dann die Flasche Bier in den Bräter und verschließe alles mit Alufolie oder am Besten natürlich mit einem passenden und luftdichten Deckel. Außerdem wird der Grill auf 140°C hochgeheizt. In dieser Dünstphase bleiben die Rippchen für die nächsten 2 Stunden.
5. Im Anschluss daran entferne ich die Alufolie und leite die Glasierphase ein. Hier werden die Rippchen für insgesamt 1 Stunde alle 15 Minuten mit der BBQ Sauce bestrichen.
6. Nach insgesamt 6 Stunden sind die Kalbsrippen dann endlich fertig und können genossen werden.

Dazu gab es selbstgemachte Sour cream und Grillkartoffeln.