



Spareribs aus dem Dutch Oven

Als erstes muss die Silberhaut von den Spareribs entfernt werden. Anschließend die Ribs mit dem Dry Rub gut einreiben und in Frischhaltefolie einwickeln. Für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Dutch Oven bereit stellen und 20 Briketts im Grillkamin anzünden (für 10er Dutch Oven).

Die Gemüsezwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Paprika waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Gemüse auf dem Boden des Dutch Ovens verteilen und das Bier aufgießen.

Die Spareribs aus dem Kühlschrank holen und die erste Lage im Dutch Oven füllen. Jede Lage mit etwas BBQ-Soße bedecken und solange wiederholen bis alle Spareribs im Dutch Oven sind.

Sind die Briketts fertig kannst du den Dutch Oven schließen und für 3 Stunden garen lassen. Aufteilung der Briketts beim Kochen beachten (Oben: 13 Stk / Unten: 7 Stk).

45 Minuten vor dem Ende kannst du mit dem Finishing Glaze beginnen. Dafür alle Zutaten in einen Topf geben und gut verrühren. Aufkochen und für 20 Minuten, bei geringer Hitze, köcheln lassen.

Jetzt sollten auch die Spareribs soweit sein und du kannst diese aus dem Dutch Oven auf ein Teller legen. Mit dem Finishing Glaze bestreichen und sofort heiß servieren!



Zutaten für 6 Personen:

2	kg	Spareribs
1	Stk	Paprika
2	Stk	Gemüsezwiebel
500	ml	BBQ-Soße
0,33	ml	Bier, dunkel

Finishing Glaze

1	Tasse	Ketchup
½	Tasse	Zucker, braun
¼	Tasse	Honig
1	EL	Essig
1	EL	Senf
1	EL	Zitronensaft
1	EL	Worcestersauce
1	TL	Knoblauchpulver
½	TL	Meersalz
½	TL	Pfeffer, schwarz
¼	TL	Cayennepfeffer

Außerdem

Dutch Oven Dry Rub

(www.mestragon.de/rezepte/dutch-oven-dry-rub/)