

Gegrillte BBQ-Rippchen

Zutaten:

- 4 Reihen Spare Ribs
- 400 ml Apfelsaft
- 100 ml Apfelsaft mit etwas Apfelessig
- Rub (Gewürzmischung)

Zusätzlich:

- Frischhaltefolie u. Alufolie



Gewürzmischung: Spare Ribs Gewürzmischung, oder:

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen | 2 TL Paprika gemahlen |
| 1 TL Zwiebelpulver | 2 TL Currypulver |
| 1 TL Knoblauchpulver | ½ TL Chilipulver |
| 1 TL Salz | 2 TL braunen Zucker |
| 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen | ½ TL Piment, gemahlen |

Glasur für das Finish:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 3 EL Honig | 4 EL Cynar |
| 1 TL frischen Ingwer, gerieben | 4 EL Apfelsaft oder Orangensaft |
| 1 TL Knoblauch, fein gehackt | |

Zubereitung:

- Die Ribs von der Silberhaut befreien, mit Olivenöl beträufeln und mit der Gewürzmischung einreiben.
- Für die Gewürzmischung alle Zutaten vermengen und anschließend die feuchten Ribs großzügig damit würzen und die restliche Gewürzmischung beiseitestellen. Die Rippchen in Frischhaltefolie einschlagen oder vakuumieren und 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Ribs bei **direkter** Hitze auf der Fleischseite scharf angrillen und zusammen mit 100 ml Apfelsaft mit der Fleischseite nach oben in Alufolie einschlagen.
- Dann bei 120° C **indirekter** Hitze und geschlossenem Deckel 2 Stunden garen.
- In der Zwischenzeit für das Finish Ingwer, Knoblauch, Honig, Appenzeller Alpenbitter, Apfelsaft und die restliche Würzmischung vermengen. Die Folie öffnen und die Fleischseite mit der Glasur bestreichen. Die Hitze im Grill auf ca. 200° C erhöhen und die Rippchen bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten glasieren.

A promotional banner with a dark, textured background. On the left, there is a logo for 'Radio Holiday GRILLMIX' featuring a red flame icon and a grill fork. The text 'GRILLMIX' is in large, bold, white letters, with 'WÜRZIG . LECKER . LOCKER' underneath. To the right, the text 'Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr' is written in large, bold, white letters. Below this, it says 'mit freundlicher Unterstützung von: GRILLSTORE BARBECUE & GRILL'. The Grillstore logo features a red flame icon and the text 'GRILLSTORE' in red and white.