

BABYBACK RIBS MIT KRAUTSALAT

DAUER

Vorbereitung: 30-35 Minuten

Marinierzeit: 60 Minuten

Grillzeit: 3,5-4 Stunden

ZUBEHÖR

1 Räucherbox

1 handvoll Hickory Räucherchips

2-3 handvoll gewässerte Hickory Räucherchips (mind. 30 Minuten gewässert)

2 Bögen Metzgerpapier oder Backpapier

ZUTATEN

4 Kotelett-Rippchen ca. 1,5-1,8 kg

2 EL grobes Meersalz

1 EL brauner Rohrzucker

½ TL Zimtpulver

1 TL Piment

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Knoblauchgranulat

2 TL Zwiebelpulver

300 g Weißkohl

2 Möhren, ca. 150 g

½ rote und gelbe Paprika

1 Zwiebel

4-5 EL Apfelessig

2-3 EL Pflanzenöl

1 TL groben Senf

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

50 ml Apfelessig

200 ml Barbecue Sauce

50 ml Apfelsaft

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Die Silberhaut der Kotelett-Rippchen entfernen. Meersalz, brauner Zucker, Zimtpulver, Piment, Pfefferkörner, Knoblauchgranulat, Zwiebelpulver in einem Mörser fein zermahlen. Die Ribs von beiden Seiten damit einreiben. (Dabei die Kanten nicht vergessen.) Danach mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Std. bei Raumtemperatur marinieren.

SCHRITT 2:

Inzwischen den Weißkohl, die Möhren putzen, in dünne Streifen hobeln und in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Paprika vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

SCHRITT 3:

Den Apfelessig, Pflanzenöl, Senf zum Weißkohl geben und mehrere Minuten miteinander verkneten. Die restlichen vorbereiteten Zutaten zugeben, kräftig mit Meersalz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Salat abgedeckt im Kühlschrank marinieren.

SCHRITT 4:

Den Röstbrenner mit geöffnetem Deckel voll zünden. Die trockenen Hickory Chips in die Räucherbox füllen, über den Röstbrenner platzieren und 5-8 Minuten zünden. Die Babyback Ribs auf der Hauptgrillfläche verteilen. Sobald sich ein dichter Rauch entwickelt, die Hälfte der gewässerten Räucherchips nachlegen, den Röstbrenner auf kleinste Stufe stellen und die Ribs bei indirekter Hitze, mit geschlossenem Deckel 1-1/2 Std. Räuchern. Dabei die restlichen Räucherchips nachlegen.

SCHRITT 5:

Nach Ende der ersten Grill- und Räucherzeit, die Ribs von beiden Seiten mit Apfelessig einpinseln und in Metzger Papier einschlagen. Danach weitere 2-2 1/2 Std. bei 125-135°C mit geschlossenem Deckel grillen.

SCHRITT 6:

Die Barbecue Sauce mit dem Apfelsaft verrühren. Nach Ende der zweiten Grillzeit (Kerntemperatur 85-87°C) die Ribs erneut auflegen den überschüssigen Fleischsaft in die Barbecue Sauce rühren und die Ribs mit der Sauce einpinseln. Die Ribs weitere 20-30 Minuten geschlossen fertig grillen. Dabei zwischendurch mit der Sauce einpinseln, bis diese vollständig aufgebraucht ist.