Dicke Rippe 3-2-1

Zutaten:

- 2 Kg Frische dicke Rippe vom Schwein

Johnnys Rib-Rub (für 2 Rippen):
- 4 EL Salz
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 2 EL Zwiebelpulver
- 1 EL Knoblauchpulver
- 2 EL Chiliflocken
- 1,5 EL Thymian
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Senfkörner

für die Honig-Whiskey-Glaze:
- 150 ml Ketchup
- Schuss Whiskey
- Saft von 1 Zitrone
- 2 TL Honig
- 50 ml Senf
- Schuss Worcestershiresauce
- Schuss Apfelessig
- Prise Salz
- 1 EL schwarzer Pfeffer

außerdem: Räucherchips und Alufolie

Grillzeit: ca. 6 Stunden bei 110 °C

Zubereitung:
Rippen von der Silberhaut befreien Die Rippen mit dem Rub gut bepudern und in Gefrierbeutel verpacken, besser Vakumieren. 24 Std. im Kühlschrank einziehen lassen.
Die Rippchen bei 110 °C und 3 Std. smoken. dann in einer Alu-Schale mit Apfelsaft angießen und Alufolie bedecken und einpacken. Nun 2 Std. mit 110 °C. die Rippen dämpfen. Die Glaze zusammenrühren und die Rippchen nach 2 Std. aus der Folie befreien, mit der Glaze großzügig bestreichen. Das Fleisch nun wieder auf den Grill, o. Folie, 1 Std. weiter garen und glacieren.

Kommentar:
in den ersten 30 Min. sollte sehr viel Rauch mit den entsprechenden Räucherchips erzeug werden, danach haben sich die Poren des Fleisches geschlossen und können kein weiteres Raucharoma aufnehmen.

Den Bratensaft aus der Alu-Schale mit etwas BBQ-Sc. Deiner Wahl zu einer Soße kochen und abschmecken. Zum Fleisch servieren.

Garzeit ca. 6 Std.

Historie:

---

start
Grillen

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:gesmokte_dicke-rippe

Last update: **25.03.2022 18:16**