LiVar-Spareibs

Spareribs sind schon was Böses! Besonders, wenn man davon einfach nicht genug bekommen kann. So wie von diesem Rezept:

LiVar Sparerib im St. Louis Cut. Soviel sei schon mal gesagt: “Solch fleischige Ribs hatte ich bisher noch nie.”

Das Besondere an den LiVar-Spareribs im St. Louis Cut ist zunächst das Fleisch. Es ist ein Schweinefleisch mit einem besonders guten Geschmack und einem etwas höheren Fettanteil. Das Klosterschwein, umgangssprachlich auch LiVar-Schwein aus der niederländischen Provinz Limburg genannt, punktet mit vielen positiven Eigenschaften. Eine besonders gute davon ist, dass es sich im Freien so richtig “austoben” kann. Eine andere ist ganz klar die artgerechte Haltung und die ausgewogene Fütterung.

Ich bereite die Rib´s nach der 3-2-1 Methode zu.

—-

Zutaten:
2,5 - 3,0 Kg LiVar-Spareibs im St. Louis

Für den Rub:
1 EL Zucker
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Ingwerpulver
2 TL Salz (Chilisalz)
1 TL Pfeffer (9 Pfeffersymphonie)

Für die Sauce zum glacieren:
110 ml Rinderbrühe
6 EL Ketchup
3 EL Ahornsirup
1 EL HotSauce (Zwiebel & Pfirsich Hot Sauce)
1 EL Hot Jalapeno Chili Würzgelee
2 TL Salz (Chilisalz)

Zubereitung:
Rub:

Kommentar:
Die LiVar-Spareribs im St. Louis Cut sind aromatisch und saftig mit sehr viel Fleisch, die ich durchweg empfehlen kann.

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:livar-spareibs?rev=1448623740

Last update: **25.03.2022 18:16**