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, ideal wäre Packed Brown Sugar
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Ingwerpulver
2 TL Salz (Chilisalz) selber gemacht
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)
oder eine andere BBQ-Sauce: z.B. BBQ-Soße DD oder BBQ-Soße No.7 oder Cherry-BBQ-Sauce

Zubereitung:
Rub: alle Zutaten zu einer Gewürzmischung vermengen und das Fleisch großzügig damit einreiben und 10-12 Std. in Frischhaltefolie kühl lagern.
Sauce zum Glcieren: die Brühe auf ca. 1/3 einkochen und mit den anderen Zutaten vermischen und kochen lassen bis es die gewünschte Konsistenz bekommt.

Die Rib´s nun bei ca. 110°C und 3 Std. im Smoker oder Grill räuchern.
Die Ribs mit etwas Butter bestreichen und gut mit Glacier-Sauce oder einer anderen BBQ-Sauce bestreichen. In Alufolie einwickeln und für weitere 2 Std. auf dem Grill weiter garen.
Die Ribs nun eine weitere Std., im Indirektem Bereich, und alle 10. Min. mit der übrigen Sauce bestreichen und glacieren.

Tipp:

Auch eine „Dicke Rippe“ funktioniert. Diese ist etwas besser beim örtlichen Metzger zu bekommen.
ggf. die zweite Phase auf 3 Std. verlängern.
Als Beilage neben Brot und einer BBQ-Sc. empfehle ich einen *Cole Slawe* Salat.

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=1448626250

Last update: **25.03.2022 18:16**