

Superzarte und saftige Rippchen

1,5 kg Rippchen vom Schwein

Für den BBQ-Rub:

2 EL schwarzer Pfeffer	1 EL geräucht. Paprikapulver	1 TL Zimt
35 g Kokosblütenzucker	2 TL Salz	1 TL Cayennepfeffer
1 EL rosa Pfeffer	1 TL Szechuan Pfeffer	

Zum Garen:

250 ml Apfelsaft	250 ml Kirschsafft
------------------	--------------------

Für den Lack:

Bratensaft vom Garen	50 ml Sojasauce	50 g Ketchup
50 g Ahornsirup	1 Knoblauchzehe	1 EL geriebener Ingwer

Die Zutaten für den BBQ-Rub in einem Mixer zu einem homogenen Pulver verarbeiten und dieses in ein Schraubglas füllen Die Rippchen beidseitig mit dem Rub einreiben und eine Stunde ziehen lassen.

Apfel- und Kirschsafft in eine Bratreine gießen, Rippchen hineinlegen, dicht abdecken und 4,5 Stunden bei 140°C Umluft im Ofen garen.

Abhängig vom Fleisch könnten auch schon 3 Stunden reichen.

Holt die Rippchen herausnehmen und den Bratensaft in einen kleinen Topf geben, die restlichen Zutaten für den Lack hinzufügen, die Knoblauchzehe in die Sauce reiben und auf 200 ml einreduzieren lassen.

Die Rippchen auf den Grill (200°C) legen, sie mehrmals mit dem Lack betreichen, bis dieser aufgebraucht ist. Dabei sollte der Grill geschlossen sein.

Tina Kollmann am 08. Januar 2024