BBQ-Spareribs aus Smoker oder Backofen

Für 6 Portionen

Für den Rub:

5 EL Zucker, braun	3 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Salz
1 EL Pfeffer	1 EL Paprikapulver, scharf	1 EL Chilipulver
1 EL Zwiebelpulver	1 EL Knoblauchpulver	

Für die Sauce:

300 ml Orangensaft	100 ml Whiskey	150 ml Ketchup
1 EL Worcestersauce	2 EL Marinade	2 EL Honig
50 ml BBQ-Sauce	2 EL Zucker, braun	

Außerdem:

6 kg Spareribs

Rub:

Alle Zutaten in einen Mörse, zerstampfen und vermengen.

Den Schärfegrad darf individuell variieren, indem mehr oder weniger Chilipulver bzw. brauner Zucker verwendet wird.

Soße:

Orangensaft, Worcestersauce, Whiskey und braunen Zucker in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen (15 - 20 Minuten). Danach die übrigen Zutaten mit einem Schneebesen einrühren und nochmals leicht aufköcheln lassen. Danach von der Herdplatte stellen und kurz vor dem Gebrauch erhitzen. Auch die Sauce je nach gewünschtem Schärfegrad abschmecken weniger oder mehr Zucker oder Honig oder evtl. ein bisschen Tabasco dazu geben.

Rippchen:

Von den Rippchen die Silberhaut abziehen.

Sobald die Silberhaut abgezogen ist, Rub auf beiden Rippchen-Seiten einmassieren, die Rippchen in Alufolie einpacken und für mind. 12 Stunden in den Kühlschrank legen. Nach der Ruhephase die Folie wechseln.

Der Smoker bzw. der Backofen sollte auf 120 °C vorgeheizt sein (Backofen: 120 °C Umluft), die Rippchen in der Alufolie für 4 Stunden in den Smoker oder Backofen legen.

Nach diesen 4 Stunden die Rippchen mit Soße bestreichen und für 20 min. in den Ofen legen. Diesen Vorgang 3-mal wiederholen.

Nach dem letzten Mal sind die Rippchen servierfertig.

NN am 15. September 2025