

Geschmorte Rippen

Menge: 3 kg (reicht für 6 Personen)

Zutaten: 400 g BABQ Rub (am Besten Paprika)

2 große Gemüsezwiebeln

3 Päckchen Bacon

eine halbe bis dreiviertel Flasche Schwarzbier

2 Paprika, rot und gelb

1 EL Ahornsirup oder Akazienhonig

400 ml BABQ Sauce



Zubereitung: Die Silberhaut von den Rippen entfernen, dazu einen Löffelstiel unter die Haut am Knochen schieben und die Haut abziehen

Die Rippenstränge mit Rub auf beiden Seiten großzügig einreiben, anschließend in Alufolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 20min. kühl lagern.

Grillkohle (am Besten Briketts, 20 Stck.) anzünden und durchglühen lassen

DutchOven, Boden und Ränder mit Bacon auslegen, gut 2 cm sollten über den Rand reichen

Paprika und Zwiebeln in Ringe schneiden und halbieren und senkrecht an die Seiten des DutchOvens stellen

Dann Rippchenstränge hochkant in den DutchOven stellen und die Zwischenräume mit dem restlichen Gemüse auffüllen.

Anschließend das Schwarzbier und die Hälfte der BABQ-Sauce dazugießen (das restliche Bier darf gerne getrunken werden)

Überhängenden Bacon nach innen umklappen, Deckel drauf und ab auf den Grill

Kohle je zur Hälfte unter und auf den Topf, ca. 2,5 – 3 Std. schmoren lassen, öfter mal den Flüssigkeitspegel kontrollieren.

Restliche BABQ-Sauce mit Honig mischen

Wenn die Rippchen weich genug sind, aus dem Topf nehmen und bepinseln

für ca. 10 Minuten auf den Grill legen und karamellisieren

Guten Appetit

Hinweis: Statt Dutchoven geht auch ein Schmortopf und auf dem Gasgrill klappt das auch!