

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Die Ultimativen Grillrippchen

Anzahl: 4 - 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Grill, Marinade, Schwein, USA, Amerika,

MARINADE UND RIPPCHEN

480 ml	Warmes Wasser	3 Essl. Frischgepresster
480 ml	Lagerbier	- Zitronensaft
50 g	Brauner Zucker	2 Essl. Frisch gepresster
3	Essl. Salz	- Limettensaft
3	Essl. Olivenöl	2 kg Schweinerippchen

ERSTE TROCKENMARINADE

50 g	Brauner Zucker	1 Wegwerf-Aluschale für
1	Essl. Getrocknetes Bohnenkraut	- indirektes Grillen
1	Essl. Knoblauchgranulat	2 Tasse/n Buchen-Holzchips; 1 Stunde
1	Essl. Paprikapulver edelsüß	- in Wasser eingeweicht
1/8 Teel.	Nelkenpulver	- (Original: Erle, Apfel,
250 g	Mittelscharfer Senf	- Hickory, Kirsche)
	- (Original: yellow b - mustard)	Pflanzenöl

ZWEITE TROCKENMARINADE

50 g	Brauner Zucker	1 Teel. Senfpulver
1	Teel. Cayennepfeffer	

Am Vortag beginnen! Für die Marinade die ersten 7 Zutaten in eine Schüssel geben und rühren, bis sich Salz und Zucker gelöst haben. Die Marinade in eine stabile Gefriertüte gießen, die Rippchen zugeben, verschließen und über Nacht im Kühlschrank lassen, dabei ab und zu wenden.

Für die erste Trockenmarinade die ersten 5 Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Rippchen aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Die Rippchen mit Senf bestreichen. Die braune Zuckermischung darüberstreuen und 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Rost vom Grill abnehmen. Eine Wegwerf-Aluschale in die Mitte des Grills setzen, mit Wasser bis zu 2,5 cm Höhe auffüllen. Den Grill zum indirekten Grillen (Original: mittlere bis schwache Hitze, nach unserer Erfahrung eher mittel) vorbereiten.

Die Chips abgießen, auf 2 Blätter Alufolie verteilen, die Alufolie über den Chips zusammenfalten und an den Enden zusammenkneifen. In die Oberseite der Alufolie einige Löcher stechen. Die Päckchen auf die Grillkohle legen (die Kohle muss aber noch Luft bekommen). Den Grillrost ölen und auflegen. Die Rippchen mit der fleischigen Seite nach oben über die Aluschale legen. Den Grill zudecken und die Rippchen 1 1/2 Stunden grillen, bis sie gar sind und das Fleisch anfängt, sich von den Knochen zu lösen. Nach jeweils 30 Minuten die Rippchen drehen. Bei Bedarf im Grillkamin anbrannte Kohlen nachlegen.

Für die zweite Trockenmarinade die ersten drei Zutaten in einer kleinen Schüssel mischen.

Zwei Lagen feste Alufolie übereinander auf die Arbeitsfläche legen, die Rippchen mit der fleischigen Seite nach oben drauflegen. Die Oberfläche mit der Trockenmarinade bestreuen. Die Rippchen mit einer weiteren Lage Alufolie abdecken, die Kanten zusammenkneifen.

Die Rippchen wieder auf den Grill legen und zugedeckt weitere 15 Minuten grillen. Dann die obere Lage Alufolie abnehmen, den Grill schließen und die Rippchen nochmals 15 Minuten grillen, bis der Zucker karamellisiert.

Die Rippchen zwischen den Knochen auseinander schneiden, mit der Sauce servieren.

Anmerkung: Die besten Rippchen, die ich bisher gegessen habe!

Wir hatten 7 Rippchen Leitern, auf den 47 cm Webergrill passen nur 3-4. Die restlichen habe ich analog dem Rezept bei 150°C im Backofen auf dem Bratrost über der wassergefüllten Fettpfanne gegart, dann wie angegeben 15 Minuten in Alufolie eingepackt. Die letzten 15 Minuten dann im Anschluss an die anderen auf dem Grill. Auch gut, sehr saftig, es fehlt allerdings der leicht rauchige Geschmack.

Ich habe dazu Kartoffelschnitze aus dem Ofen gemacht: Kartoffeln in einer Mischung aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und spanischem Paprikapulver wenden, auf einem Backblech ausbreiten und auf unterster Schiene 1 Stunde bei 150°C mitgaren. Dann die Rippchen in Alufolie auf den untersten Rost geben und die Schnitze auf mittlerer Schiene weiter braten. Sobald die Rippchen auf den Grill kommen, Kartoffeln wenden und die Temperatur auf 200°C erhöhen.

www.rezepte25.de