

Grillrezepte

Grill Rippchen "Smoky"

Gattung: Grillen, Marinade, Fleisch

1,50 kg Spare Ribs (Schälrippchen);

- bis 1/3 mehr

FÜR DIE MARINADE

350 ml Ungesüsster Ananas Saft
- (frisch oder aus
- Konzentrat)
100 ml Pflanzenöl
100 ml Sojasosse

100 g Brauner Zucker
1 Essl. Chipotle-Chili, gemahlen *
1 Essl. New Mexican Chili, mild,
- gemahlen *
1 Essl. Ancho-Chili, gemahlen *

Marinade:

In einem Glasgefäß alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren. Ca. 50 ml der Marinade zum späteren Bepinseln abnehmen und beiseite stellen.

Rippchen:

Die Rippchen waschen, trockentupfen und in Portionsstücke teilen. Falls erforderlich, von der Unterseite die helle feste Haut abziehen. Rippchen in eine feste Reißverschluss Plastiktüte füllen und mit der Marinade übergießen. Tüte gut verschliessen, dabei die Luft herausdrücken, und darauf achten, dass alle Rippen Teile gut von der Marinade bedeckt sind. Für mindestens 1 Stunde, besser aber über Nacht, gekühlt marinieren. Etwa 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Rippchen aus der Marinade nehmen, abtrocknen und bei mittlerer indirekter Hitze (ca. 120 Grad Celsius) ca. 2 1/2 Stunden auf dem geschlossenen Grill grillen. Grill nur öffnen, um die Rippchen gelegentlich mit der beiseite gestellten Marinade zu pinseln. Wer mag, kann 15 Minuten vor Ende der Grillzeit die Rippchen mit Barbecü Sauce bestreichen.

Anmerkung: Wem das langsame Garen zu lange dauert, kann die Rippchen auch auf dem offenen Grill bei direkter starker Glut ca. 30-45 Minuten grillen; in diesem Fall häufiger wenden. Mit dieser Methode werden die Rippchen knuspriger, mit der langsamen Garung zarter.

Als zünftige Beilagen empfehlen wir unsere Smoky Beans und/oder einen gegrillten Maiskolben pro Person. Ein kühles Helles dazu versteht sich von selbst.

