



Chili und Ciabatta

9. JUNI 2008 VON CASCABEL

Helmuts Beste Ribs

Samstag und Sonntag fing das Wetter jeweils recht erfreulich an (Sonntagsfrühstück gab es sogar auf der Terrasse!), um dann in mehr oder weniger starkem Regen und Gewitter zu enden.



So musste das für Sonntag geplante 5-Stunden-Smokern leider unter dem zweckentfremdeten Sonnenschirm stattfinden.



Ich habe keine Ahnung, warum das Rezept für diese fleischigen Ribs bisher noch nicht im Blog gelandet ist. Wir haben es sicher schon zum dritten Mal gemacht und sind jedesmal wieder davon begeistert, was den Titel "Helmut beste Ribs" – jedenfalls bis auf Weiteres – rechtfertigt.



Zu den Ribs passt eine würzige, süß-saure Sauce, die ausnahmsweise einmal nicht scharf ist. Leftovers sind hier ausdrücklich erwünscht, das Fleisch schmeckt kalt aufgeschnitten ausgezeichnet.

Titel: **Helmuts Beste Ribs**
Kategorien: Grill, BBQ, Fleisch, Schwein, Rub
Menge: 6 Personen

Zutaten

3 Schweinsbrustspitzli (dicke Rippe, Brustspitze,
-Brüstel, Brust*) a ca 800-900 g
Sweet Smoky Barbecue Rub (s. Rezept)
Salz
Pfeffer
Spicy Apple BBQ Sauce (s. Rezept)

Quelle

Helmut Holzapfel

Erfasst *RK* 03.09.2007 von
Petra Holzapfel

Zubereitung

Die Membran abziehen. Das Fleisch mit dem Rub einreiben und 30 Minuten bei Raumtemperatur liegen lassen.

Salzen und pfeffern, dann mit der Knochenseite auf den vorbereiteten Smoker legen: Temperatur 110-130°C, Buchenholz, 5 Stunden smoken, dabei das Fleisch nicht zu nah ans Feuer legen, mehrfach die Positionen wechseln.

10 Minuten ruhen lassen.

Mit der Apfelsauce servieren.

Anmerkung Petra: absolut köstlich, auch kalt als Aufschnitt! Wir hatten dazu roh gebratene Kartoffeln.

=====

=====

REZKONV-Rezept – RezkonvSuite v1.4

Titel: **Sweet Smoky Barbecue Rub**
Kategorien: Grill, Rub
Menge: 1 Rezept

Zutaten

1/4 Tasse Brauner Zucker

1/4	Tasse	Paprikapulver edelsüß
2	Essl.	Meersalz
2	Essl.	Hickory-Räuchersalz; oder Meersalz
2	Essl.	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Pimenton de la Vera; mild* oder pikant -(geräuchertes Paprikapulver), nach Geschmack; -ersatzweise Paprikapulver edelsüß
1	Essl.	Knoblauchpulver
1	Essl.	Zwiebelpulver
1	Essl.	Senfpulver
1	Teel.	Selleriesamen*

Quelle

Steven Raichlen
 Ribs, ribs, outrageous ribs

Erfasst *RK* 03.09.2007 von
 Petra Holzapfel

Zubereitung

Braunen Zucker, Salz, Räuchersalz, Pfeffer, Pimenton de la Vera, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Senf und Selleriesamen in eine Schüssel geben und vermischen, etwaige Klümpchen zerdrücken.

Den Rub luftdicht verschlossen aufbewahren, er hält mehrere Wochen. Pro Rack Baby Ribs 1 1/2-2 El verwenden, für größere Racks entsprechend mehr.

Anmerkung Petra:

*Gemacht mit normalem Salz und mildem Pimenton de la Vera. Selleriesamen weggelassen.

Rub für Helmuts Beste Ribs verwendet, schön räucherig, nicht scharf.

=====

=====

REZKONV-Rezept – RezkonvSuite v1.4

Titel:

Spicy Apple Barbecue Sauce

Kategorien:

Grill, Sauce

Menge:

2 1/2 Tassen

Zutaten

1	Tasse	Ketchup
---	-------	---------

2	Tassen	Apfelsaft
1/3	Tasse	Zuckerrübensirup
1/4	Tasse	Cidre-Essig
1/4	Tasse	Brauner Zucker
2	Essl.	Zucker
1 1/2	Teel.	Mildes Paprika- oder Chilipulver
1	Teel.	Zimtpulver
1/2	Teel.	Nelkenpulver
1/2	Teel.	Selleriesamen*
		Meersalz
		Schwarzer Pfeffer

Quelle

nach
Steven Raichlen
Ribs, ribs, outrageous ribs

Erfasst *RK* 03.09.2007 von
Petra Holzapfel

Zubereitung

Ketchup, Apfelsaft, Zuckerrübensirup, Cidre-Essig, braunen Zucker, Zucker, Paprikapulver, Zimt, Nelken und Selleriesamen in einen ausreichend großen schweren Topf geben und langsam zum Kochen bringen, dabei rühren, um alles gut zu vermischen.

Die Temperatur reduzieren und die Sauce etwa 40 Minuten simmern lassen, bis sie dick und sehr aromatisch ist, dabei oft umrühren. Am Ende sollen etwa 600 ml übrigbleiben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, sie soll sehr kräftig schmecken. Die Sauce hält sich gekühlt mehrere Wochen. Vor Gebrauch auf Zimmertemperatur bringen.

Anmerkung Petra: prima, nicht scharf. Gemacht zu Helmuts Beste Ribs, passt ausgezeichnet.

*Selleriesamen nicht verwendet

=====