

Spareribs Burger

Saftige Spareribs nach der 3-2-1 Methode zubereitet mit würzigem Bluecheese, Feldsalat und roten Zwiebeln in einem rustikalen Brötchen.

☆☆☆☆☆ Bisher noch keine Bewertungen



PORTIONEN

3 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Grill mit Deckel
- Chunks (Räucherholz)
- Alufolie
- MARABU Holzkohle

ZUTATEN

- 2 Leitern Spareribs
- Olivenöl
- Rub "Touch of Sweet"
- BBQ Sauce
- 4 Rustikale Brötchen
- Feldsalat
- 1-2 kleine rote Zwiebeln
- Blauschimmelkäse
- Mayo
- Gewürzgurken (optional)
- 1 Flasche Corona Bier

ANLEITUNGEN

Holzkohle anzünden

1. Wir verwenden MARABU Holzkohle und entzünden diese direkt im Keramikgrill. Den Grill

regeln wir auf 120 Grad ein.

Spareribs vorbereiten

1. Die Spareribs mit einem Tuch abtupfen.
2. Dann mit dem Stiel eines Löffels die Silbehaut vom Fleisch lösen und mithilfe eines Tuchs ganz ablösen.
3. Dann die Spareribs mit Olivenöl einreiben.
4. Die Rippchen werden dann mit einem Rub deiner Wahl (wir verwenden "Touch of Sweet") großzügig mariniert.

Zubereitung 3-2-1 Methode

1. Den Grill auf 120 Grad einstellen. Räucherholz auf die Grillkohle geben. Wir benutzen Chunks aus Weinholz für ein fruchtiges Aroma. Die Spareribs auf den Grillrost legen und den Deckel schließen. Die Rippchen werden jetzt für 3 Stunden gesmoked.
2. Die Ribs vom Grill nehmen und auf ein großes Stück Alufolie legen. Dann das Bier über dem Fleisch verteilen (ca. 1/2 Flasche pro Leiter) und die Alufolie zu einem Päckchen verschließen.
3. Die Temperatur auf 140-150 Grad erhöhen. Die Spareribs aus der Alufolie nehmen und erneut auf den Grill legen. Mit der BBQ-Sauce deiner Wahl bestreichen und für 1 weitere Stunde garen
4. Die Spareribs vom Grill nehmen und mit einem Messer zerteilen. Den Knochen vom Fleisch lösen.

Anrichten

1. Den Burger aus rustikalem Brötchen, Mayonaise, Feldsalat, roter Zwiebel, Pulled Spareribs und ein paar Scheiben Blauschimmelkäse bauen. Optional kann der Burger noch mit einer Gurke garniert werden.