

# Spareribs-Sandwich

Sandwich mit fall-of-the-bone-Ribs, knusprigem Bacon, roten Zwiebeln und würzigem Raclette-Käse.

☆☆☆☆☆ Bisher noch keine Bewertungen



## KOCHUTENSILIEN

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

## ZUTATEN

- 2 Leitern Spareribs
- Olivenöl
- Rub "All American BBQ Rub"
- BBQ Sauce
- 2 Baguettes
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 150 g Raclette-Käse
- 120 g Sahne
- 400 ml Apfelsaft
- 6 Bacon-Streifen

## ANLEITUNGEN

### Vorbereitung

1. Wir verwenden MARABU Holzkohle und entzünden diese direkt im Keramikgrill. Den Grill regeln wir auf 120 Grad ein.
2. Die Spareribs mit einem Tuch abtupfen. Dann mit dem Stiel eines Löffels die Silberhaut

vom Fleisch lösen und mithilfe eines Tuchs ganz ablösen. Anschließend werden die Spareribs mit Olivenöl eingerieben. Die Rippchen werden dann mit einem Rub deiner Wahl (wir verwenden "All American BBQ Rub") großzügig mariniert.

### **Zubereitung**

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. Die Ribs vom Grill nehmen und auf ein großes Stück Alufolie legen. Dann den Apfelsaft über dem Fleisch verteilen (ca. 200ml pro Leiter) und die Alufolie zu einem Päckchen verschließen. 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
2. Die Baconstreifen knusprig grillen. Das Baguette aufschneiden. Die Knochen aus der Spareribs-Leiter entfernen und das Fleisch auf das Brot legen. Tomaten in Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. Den Raclette-Käse mit der Sahne in einem Topf unter Rühren erhitzen.

### **Anrichten**

1. Das Baguette mit den Ribs, den Tomaten, Zwiebeln und Bacon belegen und die Käsesauce darauf geben.