



www.besserbissen.de



## Saftige, zarte und süß-rauchige Rippchen

Für 4 Personen - Dauer der Zubereitung: Insgesamt ca. eine Stunde

### Einkauf Fleisch

Am besten eignen sich Baby-Back Ribs. Wer zum Metzger geht, muss in diesem Fall Kotelett-Rippchen oder Leiterchen bestellen. Dabei handelt es sich um den oberen Teil der Rippen. Hier ist quasi die Verbindung zur Wirbelsäule und die Knochen sind stark gekrümmt. Das Fleisch ist recht mager und zart.

Vorab die Silberhaut von der Innenseite der Rippchen abziehen oder vom Metzger vorbereiten lassen.

Pro Person als Hauptgang mit Brot und Salat etwa 450 g Rohgewicht mit Knochen.

### 1. Für die Trockene Würzmischung (Rub)

20 g Salz

20 g Zucker

20 g Paprikapulver - edelsüß

10 g scharfes, geräuchertes Paprikapulver (Paprika de la Vera picante)

Alle Zutaten gut durchmischen und etwa 3 EL davon in eine große Plastiktüte füllen.

Jeweils einen Strang in die Tüte mit Gewürz geben. Die Öffnung der Tüte zuhalten und so lange vorsichtig schütteln, bis eine gleichmäßige Schicht Rub auf der Oberfläche verteilt ist. Zum Schluss das überschüssige Gewürz abklopfen.

### 2. Garen im Dampf im Schnellkochtopf

In den Schnellkochtopf je 150 ml Apfel- und Ananassaft, sowie 200 ml Gemüsebrühe füllen. Dazu 3 EL der o.a. Gewürzmischung.

Die Rippchen dürfen keinen Kontakt zur Kochflüssigkeit haben. Sie sollen nur gedämpft werden und nicht im Kochwasser auslaugen. Am besten geht dies mit einem Dampfeinsatz für den Schnellkochtopf. In unserem Topf lässt sich der Deckel leider nicht mehr schließen, wenn die Rippchen hochkant in dem Einsatz stehen. Mit Hilfe von zu Kugeln zerknüllter Alufolie, auf denen die Schale platziert ist, habe ich den Abstand zur Kochflüssigkeit eingestellt.



www.besserbissen.de

Den Schnellkochtopf verschließen, auf höchster Stufe Druck aufbauen und dann 20 min. bei mittlerer Stufe (5 von 9) garen. Danach den Topf auskühlen lassen, bis er sich von allein öffnen lässt. Das ist wichtig, damit sich die Aromen auf dem Fleisch sammeln und nicht beim Abdampfen in der Küche verteilen.



In dieser Zeit die Basis der BBQ-Sauce zubereiten.

#### **4. Zubereiten der Sauce zum Bestreichen der Rippchen.**

3 Knoblauchzehen und

4 kleine Zwiebeln schälen und grob würfeln.

In einem kleinen Topf in wenig Rapsöl bei milder Hitze glasig anschwitzen.

2 EL Zucker und

2 EL Tomatenmark dazu geben und leicht anrösten

2 EL Rub-Mischung der Rippchen zufügen und mit

50 ml Sherry,

3 EL Soja-Sauce und

ein paar Spritzern Fischsauce ablöschen.

Wenn sich der Drucktopf öffnen lässt, etwa 200 ml der Kochflüssigkeit zu der Sauce geben.

10 min köcheln lassen und dann mit einem Pürierstab fein mixen und abschmecken. Sollte die Sauce noch zu flüssig sein, bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Wer die Sauce gern feiner mag, streicht sie durch ein Sieb.

#### **5. Grillen auf einem Grill mit Deckel**

Die Rippchen zunächst bei direkter, mittlerer Hitze (180 - 200 °C) grillen, bis sich Röstaromen bilden.

Danach die Hitze etwas reduzieren (oder auf dem Kohlegrill in die indirekte Zone, also ohne Hitze von

unten, schieben) und mit Sauce bestreichen. Den Deckel für 5 min. schließen, bis die Sauce andickt. Dann

das Fleisch wenden und die andere Seite ebenfalls bestreichen. Deckel schließen und nach weiteren 5 min. sind die Rippchen fertig.

Ausführliche Beschreibung: <http://besserbissen.de/blog-2/files/spareribs.html>