

# Superzarte und saftige Rippchen

1,5 kg Rippchen vom Schwein

## Für den BBQ-Rub:

2 EL schwarzer Pfeffer	1 EL geräuch. Paprikapulver	1 TL Zimt
35 g Kokosblütenzucker	2 TL Salz	1 TL Cayennepfeffer
1 EL rosa Pfeffer	1 TL Szechuan Pfeffer	

## Zum Garen:

250 ml Apfelsaft	250 ml Kirschsafft
------------------	--------------------

## Für den Lack:

Bratensaft vom Garen	50 ml Sojasauce	50 g Ketchup
50 g Ahornsirup	1 Knoblauchzehe	1 EL gerieb. Ingwer

Alle Zutaten für den BBQ-Rub in einen Mixer geben und zu einem homogenes Pulver mixen. Die Rippchen von beiden Seiten mit dem Rub einreiben. 1 EL Rub pro Rippchen sollte genügen. Die Rippchen 1 Stunde ziehen lassen.

Apfel- und Kirschsafft in eine Bratreine gießen und die gerubbten Rippchen hineinlegen. Die Reine mit einem Deckel oder mit Alutoflie dicht abdecken und die Rippchen 4,5 Stunden bei 140°C Umluft garen.

Abhängig vom Fleisch können auch schon 3 Stunden garen reichen; am besten stündlich kontrollieren, wie zart das Fleisch schon ist.

Die Rippchen herausholen und den Bratensaft in einen kleinen Topf gießen. Die restlichen Zutaten für den Lack hinzugeben; die Knoblauchzehe in die Soße reiben. Den Lack nun auf 200 ml eindicken.

Die Rippchen auf den Grill legen und sie alle paar Minuten mit dem Lack bestreichen bis dieser aufgebraucht ist.

Die Grillzeit beträgt bei 200°C etwa 30 Minuten.

NN am 03. September 2024