

## Spareribs auf dem Grill

2 kg Rippchen, Spareribs	3 - 4 Knoblauchzehen	1 EL Paprikapulver
1 Prise Cayenne	1 Schuss Öl	Zucker, Salz, Pfeffer

Spareribs beim Metzger kaufen. Achten Sie beim Kauf darauf, dass er die Silberhaut entfernt, weil diese beim Garen nicht weich wird. Wer kein eigenes Vakuumiergerät hat, sollte sich die Rippen beim Metzger mit großzügig Salz und Zucker (im Verhältnis 1:1), sowie einer Prise Pfeffer, von beiden Seiten würzen und mit einem kleinen Schuss Öl vakuumieren lassen. Die Rippen müssen nebeneinander oder in mehreren Beuteln vakuumiert werden, damit sie später gleichmäßig garen.

Geben Sie die so vorbereiteten Beutel in leicht köchelndes Wasser.

Lassen Sie diese so etwa 2 - 2,5 Stunden lang vorgaren, solange bis man das Fleisch schon etwas vom Knochen drücken kann. Die Garzeit ist dabei abhängig von der Dicke der Rippchen. Nehmen Sie die Beutel anschließend aus dem Wasser, lassen Sie diese abkühlen und packen Sie das Fleisch aus.

Knoblauch schälen und möglichst fein schneiden. Die abgekühlten Rippchen probieren, ggf. nochmals mit einer kleinen Prise Salz würzen und ringsum mit Knoblauch, Paprika und Cayenne einreiben. Anschließend auf den Grill legen und bei indirekter Hitze etwa eine halbe Stunde grillen. Dabei die Rippchen gelegentlich wenden. Wer einen Grill mit Deckel hat, sollte diesen zwischenzeitlich immer wieder verschließen.

Die fertig gegrillten Rippchen grob zerteilen und mit selbst gemachter Barbecuesauce servieren.

Alexander Herrmann am 29. Mai 2024