

## Babybackribs (Weber-Grill)

26. Juni 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

und gleich noch ein Rezept vom Weber, das Teil ist einfach super.

Habe mich an meinen ersten Ribs versucht, beim nächsten Mal werde ich die Temperatur noch ein wenig drosseln und noch länger brutzeln, war aber schon dermaßen lecker, einfach genial.

### Die Zutaten:

Für 3-4 Personen ca. 1,8 bis 2 kg Babyback Ribs vom Schwein

Für den Rub eine Gewürzmischung bestehend aus:

- 4 EL Rosenpaprika
- 2 EL scharfem Paprika
- 1 EL Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 TL Cumin, frisch gemörsert
- Geheime Zutaten 😊 (will sagen, entwickeln Sie Ihren eigenen Rub)

Die Würzsauce bestehend aus:

- 250 ml Apfelsaft
- 4 EL weißem Balsamico
- 2 EL Barbecue Sauce
- 1 Stück Butter

Die Barbecue Sauce (gekauft oder bestehend aus):

- 200 ml Apfelsaft
- 2 EL Zucker
- 150 ml Ketchup
- 3 EL weißem Balsamico

- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Worcestersauce
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Pfeffer
- Worcester-Sauce
- Soja-Sauce
- Geheime Zutaten 😊(will sagen, entwickeln Sie Ihre eigene BBQ Sauce)

### Die Zubereitung:

- Den Grill mit einem halben Anzündkamin voller Briketts füllen, die Kohle an eine Seite schieben
- Die Spareribs häuten, dazu die Haut mit einem Messer lösen und mit einem Küchentuch festhalten und abziehen



- Den Rub auftragen und gut festdrücken



- Die Ribs auf die 2/3 des Grills legen, wo keine Kohle aufliegt



- Eine handvoll gut gewässerte Räucherchips auflegen
- Den Deckel schießen und die Temperatur möglichst bei 110-130° halten (bei mir waren es eher 150° im Schnitt)



- Nun die Barbecue und die Würzsauce herstellen (die jeweiligen Zutaten in 2 Töpfen kurz aufkochen)
- Nach einer Stunde ca. 4 bis 6 Briketts nachlegen; den Deckel offen lassen, damit die frischen Briketts schnell anziehen



- Derweil die Ribs beidseitig mit der Würzsauce einpinseln (dazu die Ribs vom Grill nehmen)



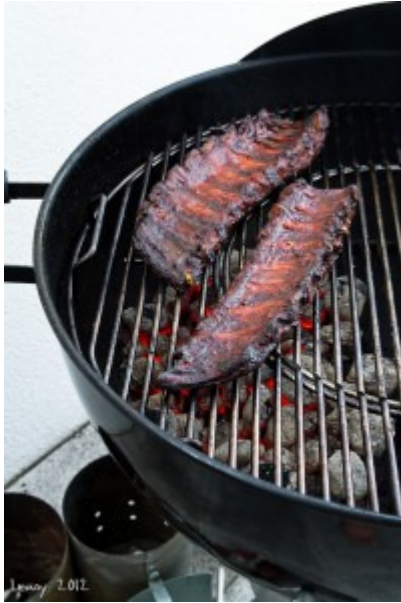
- Dann wiederum eine handvoll gut gewässerte Räucherchips auflegen und den Deckel schließen
- Wieder zurücklegen und eine weitere Stunde grillen



- Zu Beginn der dritten Stunde genauso verfahren wie zu Beginn der zweiten Stunde, aber keine Räucherchips mehr auflegen
- Nach 2:30 die Ribs dick mit der Barbecue Sauce bestreichen und wieder auflegen
- Nach 3 h den Gargrad testen: eines der Ribs leichtdurchbiegen. Wenn das Fleisch sich vom Knochen durch sanften Druck löst, sind die Ribs fertig
- In der letzten Phase 2 Grillzangen verwenden, damit die Ribs nicht durchbrechen



- Vor dem Servieren nochmals mit Barbecue Sauce bestreichen und kurz über direkter Hitze beidseitig karamelisieren



- Kurz ruhen lassen und servieren, dazu die Barbecue Sauce reichen



Guten Appetit wünscht Ihnen wie immer

Ihr Leroy

 Veröffentlicht in [Buffet & Fingerfood](#), [Fleisch](#), [Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken](#) |

 Schlagworte: [Schwein](#)