

Baby Back Ribs

frei nach GSV

Babybackribs (Loin ribs, Kotelettrippchen) sind im Vergleich zu Spareribs (Schälrippe, Bauchrippe oder Leiterchen) die feineren Ribs.

Ribs sollten low & slow zubereitet werden, also bei einer niedrigen Temperatur lange gegart werden. Die klassischen Methoden hierfür sind die 5-0-Fire, und die 3-2-1 Methode (die Zahlen stehen für die Dauer in der jeweiligen Grillphase in Stunden).

Die 2-1-Fire Methode ist eine erprobte Abkürzung der 3-2-1 Methode.



Vorbereitung

Das Fleisch parieren (Silberhaut abziehen) und mit BBQ-Rub (z.B. Magic Dust) rubben. Mindest 30min durchziehen lassen (während die Kohlen durchglühen) und Phase 1 einläuten.



Phase 1

Die Ribs werden bei 110-120° geräuchert.

Phase 1 bestimmt das Räucheraroma der Ribs - als Räucherholz bietet sich gewässertes Apfelholz an.

Phase 2

Die Ribs werden bei 140-150° gedämpft.

In Phase 2 werden die Ribs luftdicht verschlossen und mit Cidre oder einer Mischung aus Apfelsaft und Apfelessig gedämpft. Bier hat sich ebenso bewährt. Die Phase kann auch im Backofen erfolgen. Über die Länge dieser Phase bestimmt man den „Falling off the Bones Faktor“.

Nach Phase 2 kann eine längere Pause im Kühlschrank folgen (Stichwort „vorbereiten“).

Phase 3

Die Ribs werden bei 110-120° 1h glaciert.

In Phase 3 werden die Ribs regelmäßig gemopped (mit Sauce bestrichen) und glacieren in der indirekten Hitze. Alternativ kann auch nur einmal gemopped werden und die Ribs direkt über der Glut gefinished werden (entspricht „Fire“).

Als Moppsauce kann eine „normale“ BBQ-Sauce verwendet werden. Es kann aber auch der Sud aus Phase 2 zusammen mit angeschwitztem Tomatenmark, Zwiebeln und Knoblauch eingekocht und passiert werden. Mit Salz, Tabasco und Zucker (SPLENDA) abschmecken.