

Almdudler Spareribs

Vor ziemlich langer Zeit bin ich in einem Forum auf ein Rezept gestoßen, das für mich total interessant klang. Nur bin ich nie dazu gekommen, es umzusetzen. Da ich Almdudler gleichermaßen liebe wie Spareribs, musste ich mich dann doch endlich dran machen und die Almdudlerribs nachgrillen.

Zutaten:

- 2,8 kg Spareribs
- 2,5 L Almdudler
- BBQ Rub nach Wahl (Ich nehme im Video Magic Dust)
- BBQ Sauce nach Wahl (Hier die Bacon Sauce von Bullseye)
- Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

1. Wie immer werden erst einmal alle Silberhäute von den Spareribs entfernt.
2. Dann kommen die Rippchen über Nacht in etwa 1,5 L Almdudler eingelegt in den Kühlschrank.
3. Gleich am nächsten Morgen werden die Rippchenleitern trocken getupft, mit dem Rub großzügig eingerieben und nochmals etwa 4 Std. im Kühlschrank "mariniert".
4. Dann endlich kann man an den Grill. Diesen heizt man nun auf 110°C vor und legt die Rippchen dann indirekt auf. Im Kugel- oder Gasgrill gibt man in dieser Phase noch Räucherspäne auf die Glut, bzw. in eine Räucherbox. Die Rippchen bleiben nun für 3 Std. auf dem Grill und werden in dieser Zeit geräuchert.
5. Nach den drei Stunden kommen die Rippchen einzeln mit je einem guten Schuss Almdudler in eine aus Alufolie gefertigte "Tasche" und werden dort luftdicht eingepackt. Den Grill heizt man in dieser Zeit auf etwa 140°C hoch. Jetzt kommen die Alupäckchen wieder zurück auf den Grill. Dort werden die Ribs nun 2 Std. bleiben und während dieser Zeit in den Päckchen gedünstet. Das sorgt dafür, dass später das Fleisch vom Knochen fällt.

6. Danach werden die Ribs ausgepackt und kommen noch einmal für eine weitere Stunde zurück auf den Grill. In dieser Phase werden sie noch alle 15 Min. mit einer Glasur aus etwa 200 ml Almdudler, 4 EL Aprikosenmarmelade und einer halben Flasche BBQ Sauce eingestrichen. Das ist die sog. Glaze.
7. Nach nun insgesamt 6 Stunden im Grill sind die Almdudlerribs jetzt fertig und können genossen werden. Guten Appetit!