



36

SPARE RIBS VOM WILDSCHWEIN UND HIRSCHKALB „MAX SPEZIAL RIBS“ IM BACKOFEN ODER GRILL



Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 120 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

1000g Spare Ribs, Fruchtsaft (z.B. Apfelschorle) ca. 600 ml, Dry Rub und BBQ-Sauce nach Belieben.

Vorbereitung:

Rückseite der Spare Ribs mit Hilfe von einem Löffelstiel von der Silberhaut befreien und falls nötig ein wenig zurechtschneiden.



Zubereitung

1. Spare Ribs bei hoher Temperatur ca. 5 Minuten von jeder Seite scharf angrillen. Anschließend die Spare Ribs mit dem Dry Rub großzügig einreiben.
2. Den Fruchtsaft in eine Grillschale geben und ein Grillrost mit Abstandhalter einsetzen. Anschließend die Spare Ribs drauflegen, sodass die Ribs den Fruchtsaft nicht berühren. Nun die Schale mit Aluminiumfolie luftdicht einschließen und für 90 Minuten bei 120-150 Grad auf dem Grill oder Backofen dünsten lassen.
3. Nun die Aluminiumfolie abnehmen, die Spare Ribs auf dem Grillrost mit der BBQ-Sauce von beiden Seiten einpinseln und bei 150 Grad ca. 10 Minuten einziehen lassen.

Nun können die Spare Ribs an den Knochen entlang in Mundgerechte Stücke geschnitten werden und zum Verzehr gereicht werden. Die Knochen sollten sich problemlos vom Fleisch lösen lassen.

Zur Temperaturkontrolle sollte im Innenraum des Grills ein Thermometer im Bereich der Grillschale positioniert werden.