

Spareribs vom Smoker

Zutaten für 4 Personen

2	Seiten (ca. 2.5 kg)	Spareribs (Baby Back oder St. Louis Cut)	Die dünne Haut auf der Knochenseite abziehen.
0.5	dl	Apfelsaft	
1	EL	Worcestershire Sauce	
4	EL	Senf	Zutaten gut verrühren und die Spareribs damit beidseitig dünn einreiben.
		Magic Dust Rub	Spareribs beidseitig gut mit dem Rub einreiben. Spareribs drei Stunden bei 80°C räuchern.
90	g	Honig	
90	g	Rohzucker	Je eine Sparerib-Seite auf ein Backpapier, dann auf 2 Lagen Alufolie legen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen und die Hälfte des Honig dar- über träufeln. Folie nach oben schlagen.
0.5	dl	Apfelsaft	Die Hälfte des Apfelsafts über das Sparerib ge- ben. Mit einer weiteren Alufolie das Fleisch ab- decken und mit der Folie ein zu einem dichten Packet verschliessen. Spareribs in der Folie auf dem Grill bei 110°C zwei Stunden indirekt garen. Spareribs aus der Folie nehmen (Achtung Dampf) und eine weitere Stunde bei 110°C indi- rekt garen.
		BBQ-Sauce	Spareribs während der letzten Stunde 2-3 Mal mit BBQ-Sauce bepinseln.

