



REZEPT 14 | GRILL & BBQ

SMOKY BBQ SPARERIBS MIT KENTUCKY BOURBON SAUCE vom Grill

Zart, saftig und voller rauchigem Aroma! Diese Spareribs werden low & slow gegrillt und mit einer würzig-süssen Bourbon BBQ Sauce glaciert – ein echter Klassiker, der immer begeistert.



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
20 Min.



MARINIEREN
2–4 Std. (oder über Nacht)



GRILLZEIT
3–3½ Std.
(indirekt)



GRILL
Holzkohle oder Pellet



METHODE
indirekt



ZUTATEN:

SPARERIBS

- 2 Racks Spareribs (je ca. 800–1000 g)
- 2 EL Senf
- 2 EL Apfelessig
- Salz & schwarzer Pfeffer



DRY RUB

- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Paprikapulver (edelsüss)
- 1 EL Paprikapulver (geräuchert)
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 TL Chili Pulver
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer



KENTUCKY BOURBON SAUCE

- 200 ml BBQ Sauce
- 4 EL Bourbon Whiskey
- 3 EL Ahornsirup
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Worcestershire Sauce
- 1 TL Senf



ZUM SERVIEREN

- Frische Petersilie (optional)

ZUBEREITUNG:

- RIBS VORBEREITEN**
Die Silberhaut auf der Rückseite der Ribs entfernen. Ribs rundum mit Senf einreiben und mit Apfelessig beträufeln.
- DRY RUB ANRÜHREN**
Alle Zutaten für den Dry Rub mischen und die Ribs gleichmässig von allen Seiten damit einreiben. Mindestens 2 Std., besser über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- GRILL VORBEREITEN**
Grill für indirekte Hitze vorbereiten (ca. 110–120 °C). Ideal ist Holzkohle mit Wood Chunks (z.B. Hickory oder Apfelholz) oder ein Pelletgrill.
- RIBS SMOKEN**
Ribs mit der Knochen Seite nach unten auf den Grill legen. Deckel schliessen und ca. 2–2½ Std. smoken, bis sie weich sind. Zwischendurch Holz nachlegen und Temperatur halten.
- SAUCE ZUBEREITEN**
Für die Kentucky Bourbon Sauce alle Zutaten in einem Topf verrühren und bei mittlerer Hitze 10–15 Min. köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Vom Herd nehmen.
- RIBS GLACIEREN**
Ribs auspacken (falls sie in Folie waren) und mit der Bourbon Sauce bestreichen. Bei etwas höherer Hitze (ca. 150–160 °C) weitere 15–20 Min. grillen, bis die Sauce klebrig und glänzend ist. Mehrmals wenden und nach jedem Mal mit Sauce bestreichen.
- SERVIEREN**
Ribs vom Grill nehmen, 5–10 Min. ruhen lassen, in Portionen schneiden, mit frischer Petersilie bestreuen und geniessen!

TIPPS & TRICKS

- Low & Slow ist der Schlüssel zu zarten Ribs – Geduld lohnt sich!
- Für extra Rauchgeschmack: Wood Chunks ca. 30 Min. vor dem Grillen einweichen.
- Kein Bourbon? Ersetze ihn durch Apfelsaft oder Cola.
- Ribs lassen sich am Vortag zubereiten und vor dem Servieren kurz auf dem Grill aufwärmen.

EMPFOHLENES EQUIPMENT



- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillzange
- Bratpinsel
- Wood Chunks (Hickory oder Apfelholz)
- Alufolie oder Butcher Paper (optional)

Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH