

Back Ribs

BBQ

Zutaten:

1	Back Ribs	1 g	Cayennepfeffer
200 g	Salz	5 g	Senfpulver
50 g	brauner Zucker	2 g	Senf Saat
35 g	Paprika edelsüß	2 g	Selleriesaat
5 g	Melange Noir (Pfeffermischung)	1 Flasche	Smoky Low and Slow Sauce (Art.: 8094)
3 g	Knoblauchpulver		

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf Fleisch und Sauce) zueinem Rub vermengen (20 g Rub auf 1 kg Fleisch).

Die Silberhaut von der Knochenseite lösen und mit dem Rub einreiben. 24h marinieren.

Den Grill auf 100 Grad anheizen und die Ribs indirekt auflegen. Gleich zu Beginn Rauchchips auflegen. Nun bei konstanter Temperatur die Ribs garen bis man den Knochen lösen kann.

Zum Ende mit der BBQ Sauce lackieren.



Guten Appetit!