

## Country Style Ribs Smoked

„Hausfrauen Art“

### Zutaten:

1	Country Style Ribs	2 EL	Paprika edelsüß
3 EL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1	Apfel
3 EL	Salz	2	Essiggurken
1 EL	brauner Zucker	2	Schalotten
1 EL	Senfmehl (gemahlene Senfkörner)	1 Bd.	Radieschen
1 EL	Knoblauchpulver	250 g	Schmand
1 EL	Zwiebelpulver		Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung:

Aus frisch gemahlenem schwarzer Pfeffer, 3 EL Salz, braunem Zucker, Senfmehl (gemahlene Senfkörner), Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Paprika edelsüß einen Rub herstellen.

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 gleichbleibender Temperatur die Ribs garen bis man den Knochen lösen kann (ca. 90 Grad im Kern).

Apfel, Essiggurken, Schalotten und Radieschen in feine Würfel schneiden und mit dem Schmand

vermengen. Den Salat mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen.



**Guten Appetit!**