

Baby Back Ribs

„low & slow“

Personen: 8 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Schwein | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 3-4 Std



Zutaten

- 8 Baby Back Ribs, z. B. Art 6656 oder 6407
- 1 Flasche Low & Slow BBQ Sauce, Art. 8094

Rub

- 5 EL Paprikapulver, edelsüß
- 5 EL brauner Zucker
- 1 TL Cayenne Pfeffer
- 2 TL Salz

Zubereitung

Die aufgetauten Rippchen aus der Packung nehmen, trocken tupfen und mit Hilfe eines Löffelstiels oder Messers die Knochenmembran von der Unterseite der Rippchen entfernen.

Alle Zutaten für den Rub vermischen, auf die Rippchen geben und ins Fleisch einmassieren. Dann die Marinade 30 Minuten einwirken lassen und anschließend für 2 Stunden auf einem Backblech bei 125 °C in den (vorgeheizten) Ofen oder auf den Grill (in der indirekten Zone mit Deckel) geben.

Später die BBQ-Sauce in einem Topf mit etwas Wasser erwärmen und mit Hilfe eines (Silikon) Pinsels auf den Rippchen verteilen. Weitere 30 Minuten (Backzeit insgesamt min. 2,5 Stunden) fertig backen / grillen. Dabei können die Rippchen noch mehrmals mit der Sauce bepinselt werden.