

Spareribs mit Smashed Potatoes

Saftig, zart und mit feiner Rauchnote: Diese Spareribs bringen echtes BBQ-Feeling auf den Grill. Gemeinsam mit Pulled Pork und Beef Brisket zählen sie zur „Holy Trinity“ des nordamerikanischen Barbecues. Dazu gibt's knusprige Smashed Potatoes und Bohnen.

Das Rezept ist auf der Internetseite von Gourmetfleisch.de zu finden. Das Unternehmen aus Mönchengladbach verbindet fast zwei Jahrzehnte Erfahrung im Online-Fleischhandel mit der über 100-jährigen Tradition einer familiengeführten Metzgerei. Das Sortiment reicht vom heimischen Simmentaler Rind über internationale Herkünfte aus Irland, Argentinien und den USA bis hin zu Wagyu aus Neuseeland und Kobe aus Japan. Ergänzt wird das Angebot durch Bison, Iberico- und Duroc-Schwein, Lamm, Geflügel, Lachs, Seafood sowie handwerklich hergestellte Spezialitäten.

Für dieses Grillrezept kommen St. Louis Style Spareribs vom Duroc-Schwein zum Einsatz. Die robuste Rasse eignet sich für ganzjährige Freilandhaltung; ihr Fleisch überzeugt durch eine ausgeprägte intramuskuläre Fettmarmorierung. Das sorgt nicht nur für eine appetitliche Optik, sondern vor allem für Saftigkeit, Zartheit und ein tiefes, aromatisches Geschmacksprofil.

Zutaten für 2 Personen

Spareribs:

- 2 Duroc St. Louis Style Spareribs
- Tabasco
- BBQ Spareribs Gewürz
- Cherry Wood Chips
- Apfelsaft-Apfelessig, Mischung 6 zu 1

BBQ-Beans:

- 2 Dosen Bohnen in Tomatensoße
- 125 g Speck
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Pfeffer
- 100 ml Smoky BBQ-Soße
- 2 EL BBQ Spareribs Gewürz

Smashed Potatoes:

- 400 g festkochende Kartoffeln



Spareribs mit Smashed Potatoes und Bohnen: Ein authentisches Gericht für Fanabende zur Fußballweltmeisterschaft in den USA, Kanada und Mexiko. Gourmetfleisch.de

- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Thymian und Rosmarin, gehackt

Zubereitung

Vorbereitung Ribs: Die Silberhaut auf der Rückseite entfernen. Dazu am besten einen Löffelstiel zwischen Knochen und Silberhaut schieben, anheben, die Silberhaut mit einem Küchentuch greifen und abziehen. Die Ribs mit Tabasco einreiben und mit dem BBQ-Gewürz würzen.

Zubereitung Ribs: Den Grill für etwa 120 Grad indirekte Hitze vorbereiten. Eine Wasserschale mit heißem Wasser unterhalb des Grillrostes positionieren und die Ribs mit der Fleischseite nach oben darüber auf den Rost geben. Die Wood Chips auf die Glut geben und für mindestens 3 Stunden bei 120 Grad smoken. Alle 30 bis 45 Mi-

nuten mit dem Apfelsaft/Apfelessig-Gemisch besprühen. Die Ribs nach etwa 4,5 bis 5 Stunden vom Grill nehmen. Wer mag kann sie auch 20 Minuten vorher noch mit etwas BBQ-Sauce bestreichen.

Zubereitung BBQ-Beans: Den Speck auslassen, dann die Zwiebeln und den Ahornsirup dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Nun die Bohnen, den Pfeffer, den Rub und die BBQ-Soße dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Zubereitung Smashed Potatoes: Die Kartoffeln für etwa 20 Minuten kochen und ausdampfen lassen. Mit einem Plattierer oder einfach mit einem Topfboden plattdrücken und mit dem Pflanzenöl bestreichen. Salz, Pfeffer und die Kräuter darübergeben und für etwa 30 bis 40 Minuten bei 200 Grad indirekt auf dem Grill backen.

www.gourmetfleisch.de