

Buffalo Style Baby Back Ribs



4 Stränge [Baby Back Ribs](#)
Gewürzmischung für Ribs
200 ml Ketchup
50g Butter
Chilisauce
1 Portion Blue Cheese Dip
Staudensellerie

Die Zutaten für die Gewürzmischung:
3 Esslöffel Paprikapulver, edelsüß
1 Esslöffel Zwiebelpulver
1 Esslöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Sellarisalz
1 Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Kreuzkümmel

Die Zutaten für den Blue Cheese Dip:
150 g Saure Sahne
50g Mayonnaise
150g krümeliger Blauschimmelkäse
Zitronensaft
Pfeffer
Salz

Als erstes mischt ihr alle Zutaten der Gewürzmischung zusammen.

Dann entfernt Ihr die Silberhaut von den Ribs und reibt sie großzügig mit der Gewürzmischung ein.

Die Rippchen werden dann auf dem Grill erst bei ca.120 Grad für etwa 1,5 Stunden indirekt gegrillt. Hierbei werden sie auch geräuchert. Je nachdem, welchen Grill Ihr verwendet macht Ihr das mit Chips, Chunks, oder Pellets.

In der Zwischenzeit vermischt Ihr 2 Esslöffel der Gewürzmischung mit dem Ketchup, der Butter und der Chilisauce. Diese Mischung erwärmt Ihr, damit die Butter schmilzt und sich beim verrühren mit den restlichen Zutaten verbindet.

Nach den ersten 1,5 Stunden legt Ihr die Buffalo Style Baby Back Ribs in eine große hitzebeständige Form und übergießt sie mit der Sauce. So, dass die Rippchen überall damit bedeckt sind. Jetzt verschließt Ihr die Form dicht mit Alufolie und dämpft so die Baby Back Ribs für ca. 1 Stunde bei 120 Grad in der Buffalo Style Sauce.

In dieser Zeit könnt Ihr dann aus den oben aufgeführten Zutaten den Blue Cheese Dip zusammenmischen.

Als nächstes entnehmt Ihr die Buffalo Style Baby Back Ribs aus der Form, bestreicht sich nochmals großzügig mit der Sauce aus der Form. Die restliche Sauce hebt Ihr als Dip auf und um die Ribs später noch einmal zu bestreichen.

Dann grillt Ihr die Ribs nochmals bei 120 Grad indirekter Hitze für ca. 30 Minuten und 5 Minuten vor Schluss glasiert Ihr sie ein zweites Mal mit der Buffalo Style Sauce.

Die Buffalo Style Baby Back Ribs werden dann sofort mit dem Rest der warmen Buffalo Style Sauce und dem köstlichen Blue Cheese Dip gegessen.