



Rippchen vom Drehspeiß

2 Leitern Spare Ribs (z.B. Iberico Ribs)
Salz
Ananas-Salsa (optional)

Anleitungen

1. Iberico-Fleisch überzeugt ja generell mit einem intensiven und nussigen Eigengeschmack. Daher sollte man den Fleischgeschmack auch nicht mit einem BBQ-Rub überdecken. Wir haben die Rippchen daher nur gesalzen. Weniger ist hier mehr! Zunächst muss natürlich die Silberhaut von den Rippchen entfernt werden. Dazu nimmt man am besten einen Löffelstil fährt unter die Silberhaut und hebt diese vorsichtig an. Hat man ein Ende gelöst entfernt man dies am besten mit einem Stück Küchenpapier.
2. Dann werden die Rippchen beidseitig gesalzen und S-förmig auf den Speiß der Moesta Rotisserie gesteckt. Denn Kugelgrill regelt man auf 160°C indirekte Hitze ein, in dem man die Kohlekörbe rechts und links im Grill platziert und je Seite etwa 15 durchgeglühte Kokoko Eggs platziert. Zwischen den beiden Kohlekörben sollte man in jedem Fall eine Fettauffangschale platzieren, damit der Grill nicht so stark von heruntertropfendem Fett und Fleischsaft verschmutzt wird.
3. Als Beilage zu unseren Rippchen servieren wir eine selbstgemachte Ananas-Salsa. Den Saft dieser Salsa nutzen wir dazu um die Iberico Ribs alle 30 Minuten damit zu bepinseln. Sobald die Rippchen fertig sind, nimmt man sie vom Speiß und schneidet sie in zweier Tranchen runter. Anschließend serviert man die Rippchen vom Drehspeiß mit der Salsa. Solche saftigen Rippchen haben wir selten gegessen. Ein echtes Geschmackserlebnis! Die Rotisserie-Ribs sind absolut weich, haben aber noch leicht Biss und die süß saure Schärfe der Salsa passt richtig gut zu den Rippchen.