



Spare Ribs aus dem Dutch Oven

slow cooking

Die Schweinerippchen einen Tag zuvor mit dem Rub einreiben und über Nacht in den Kühlschrank legen.

In einer Feuerschale ca. 20 Briketts anzünden und durchziehen lassen.

In der Zeit die Zwiebeln vierteln, die Paprika in mittelgroße Stücke schneiden und alles in den Topf legen, darüber die halbe Flasche dunkles Bier gießen. Das Gemüse soll verhindern, dass das Fleisch in der Flüssigkeit liegt.

Barbecuesauce, Senf, Ahornsirup und Tabasco verrühren. Die erste Lage Fleisch in den Dutch Oven legen und mit der Sauce bepinseln. Danach weiter schichten und das Fleisch mit der Sauce einpinseln. Ein wenig von der Sauce aufbewahren. Zum Schluss den Bacon über das Fleisch legen. Der Bacon sorgt dafür, dass das Fleisch nicht am Deckel festklebt und verbrennt.

Den Dutch Oven auf die Hälfte der Briketts stellen und die andere Hälfte auf den Deckel legen. Die Garzeit beträgt ca. 2,5 Stunden. Nach der ersten und zweiten Stunde sollte man überprüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist, damit nichts verbrennt. Man kann auch 2 - 4 Briketts wegnehmen, wenn die Temperatur zu hoch wird. Nach Ende der Garzeit ist das Fleisch so zart, dass es von den Knochen fällt.

Dazu passen gut Wedges und Salat.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 12 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 14 Stunden 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 4 Portionen:

3 kg	Schweinerippchen
etwas	Rub, nach Geschmack
8 EL	Barbecuesauce
1 EL	Ahornsirup
1 TL	Senf, scharfer
2 TL	Tabasco
2	Paprikaschote(n)
3	Zwiebel(n), rot
½ Flasche	Schwarzbier
10 Streifen	Bacon

Rezept von: Trinkhörnchen