

Spareribs aus dem Dutch Oven

gut geeignet für den "McRib"

Die Silberhaut der Spareribs entfernen und die Rippchen mit Salz, Pfeffer und dem geräucherten Paprikapulver würzen.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die Hälfte auf dem Boden des Dutch Oven verteilen. Nun die Spareribs aufrecht in den Topf stellen und die restlichen Zwiebelringe dazwischen verteilen. Die Rippchen mit der BBQ-Sauce übergießen (ich verwende selbst gemachte, aber man kann natürlich auch gekaufte verwenden) und 2,5 Std. schmoren lassen. Beim Ft6 nutze ich je 9 Briketts unten und oben.

Man kann das ausgelöste Fleisch mit Chutney oder Salat essen oder mit einer rauchigen Sauce, Gurken- und Zwiebelscheiben auf einem Burgerbrötchen.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 4 Portionen:

2 kg	Spareribs
3 große	Zwiebel(n)
500 ml	BBQ-Sauce
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver, geräuchert

Rezept von: Moni1601