

Rinder-Beef- Ribs vom Smoker oder Kugelgrill

Für 4 Personen:

1,5-2 kg Rinder Chuck Ribs. Sehr Vollfleischige Rinderrippen (**gibt's bei mir**),

Zum Würzen

1 EL Salz, 1 EL. Zucker, 1 TL. Paprikapulver

1 TL. Weißer Pfeffer. 1 TL. Knoblauchpulver

oder mein fertiges Gewürz (Magic Spice)

2 Eß. Olivenöl (**gibt's bei mir**),

Amerikanische BBQ Sauce (**gibt's bei mir**),

In Wasser eingeweichte Räucherspäne (z. B. Hickory-Chips)

Die Ribs müssen direkt angegrillt werden, bevor diese ca.2.5-3 Stunden bei niedriger Temperatur weitergaren!!

Fleisch aus der Verpackung nehmen, abwaschen und Trockentupfen.

Die Gewürze mit dem Olivenöl mischen und das Fleisch damit einreiben

Den Grill mit Holzkohlebriketts anheizen. Die Ribs bei starker Hitze rundum angrillen!

Beim Kugelgrill die Kohle auf die Seite räumen! Beim Smoker das Fleisch in den Große Garraum ! Nun sollte die Temperatur zwischen 110-130 Grad liegen! Alles ca 2,5-3 Stunden

Langsam grillen. Alle 30 Minuten die nassen Räucherspäne auf die Holzkohle geben um

einen schönen Rauch zu bekommen. Und 2-3 mal die Ribs mit der BBQ Sauce bestreichen !

Diese Ribs sind sehr saftig und schmecken grandios!!

Am besten Rosmarinkartoffeln (Nach meinem Rezept fragen) ein kaltes Bier oder einen guten Rotwein dazu reichen!

