St. Louis Style Ribs
Aus dem Smoker

Perfekt für den Sommer!

Zutaten für 4

St. Louis Style Ribs
Smoke Chips
Harissa
Rub (Salz, Paprika, Chili)
BBQ-Sauce
Krautsalat

FLEISCH WERKSTATT
MEISTER STÜCKE
Marcher
ONLINE KAUFEN

www.fleischwerkstatt.at

1

Der St. Louis Style Cut zeichnet sich dadurch aus, dass viel Fleisch zwischen den Rippen liegt, weil die Knochen weiter auseinandersitzen.

2

Smoke Chips in einer Wasserschale einweichen.

3

Silberhaut und Fett entfernen.

4

Dann auf beiden Seiten zuerst mit Harissa, dann mit einem Rub einreiben und gut einmassieren.

5

Unser Rub ist sehr reduziert: Salz, Paprika und Chili.

6

Den Smoker auf Temperatur bringen. Idealerweise soll er zwischen 100 und 150 °C haben.

7

Smoking Chips auf die Kohlen legen und immer wieder nachlegen. Darauf achten, dass der Smoker auf Temperatur bleibt.

8

Der Rauch zieht während den ersten 2 – 3 Stunden ins Fleisch ein. Danach kann man aufhören, Smoking Chips nachzulegen.

9

Kurz darauf kann man beginnen, das Fleisch zu „moppen". Dabei werden die Ribs mit einer BBQ-Sauce bestrichen. Gemoppt wird in etwa stündlich, nicht öfter.

10

Ribs vom Schwein machen den Einsatz eines Thermometers schwierig, weil Knochen und Fleisch zu nahe beieinander liegen. Die St. Louis Style Ribs brauchen insgesamt zwischen 6 und 7 Stunden im Smoker. Um sicher zu gehen, dass sie fertig sind, kann man mit einer Grillzange die Ribs vorsichtig anheben. Wenn sich die andere Seite nach unten biegt und die Kruste bricht, ist das Fleisch fertig.

11

Als Beilage empfehlen wir Krautsalat.n.

12

Aufgeschnitten erkennt man den dunkelrosaroten Smoke-Ring, in der Mitte bleibt das Fleisch hell und saftig.