

Spareribs mit Erdäpfeln und Barbecuesauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

| | |
|-------|-------------------|
| 4 | Schweinsripperl |
| | Spare Ribs Gewürz |
| | Barbecue Sauce |
| 400 G | speckige Erdäpfel |
| | Rauchsalz |
| | Walnussöl |

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Auf der Innenseite der Ripperl die Bindegewebshaut abziehen und mit dem Spare Ribs Gewürz einreiben.
2. Die Ribs scharf im Grillen (am besten eignet sich ein Kugelgriller) angrillen und in Alufolie wickeln.
3. Die Ribs ca. 60 Minuten in der Alufolie indirekt bei einer Temperatur von ca 180°C – 200°C in den Grillen legen.
4. Nach ca. 60 Minuten aus der Alufolie nehmen und nochmals ca. 15 Minuten bei gleicher Temperatur weitergaren.
5. Während die Ribs garen, Erdäpfel in gleich dicke Scheiben ca. 3 cm schneiden, auf das Pizzablech legen und mit Walnussöl bestreichen und mit Rauchsalz würzen.
6. Die Erdäpfel bei einer Temperatur von ca. 200° C indirekt rund 30 Minuten grillen.
7. Serviert werden die Spare-Ribs und die Erdäpfelscheiben mit der passenden Barbecue Sauce.