



Zuerst die zähe Silberhaut von der Unterseite der Ribs entfernen. Dieses klappt am besten, indem man am Knochen mit einem Buttermesser zwischen die Haut und den Knochen fährt und diese leicht anhebt. Dann kann man sie sehr leicht mit einem Küchentuch greifen und entfernen.

Die Ribs mit dem Gewürz beidseitig bestreuen. Smoker oder Grill auf ca. 120 C einheizen. Die Rippen zunächst 2 Stunden garen. Nun die Ribs in Butcher Paper einschlagen. Den Grill auf 160 Grad aufheizen.

Jetzt dämpfen die Ribs im Butcher Paper, wodurch sie sehr zart werden. Nach den 2 Stunden die Ribs auspacken und mit der Knochenseite auf den Rost legen. Nun die Ribs großzügig mit der BBQ Sauce einstreichen

## Ribs mit BBQ Saucen Glasur

---

### Zutaten:

1 Strang Spare Ribs  
(Bauchrippen), ca. 1,2-1,5 kg

Alternativ Kotelett (Loin)  
Rippen, ca. 500 Gramm

BBQ Sauce KC Pitmaster  
oder ähnlich nach Geschmack.

Butcher Paper

Gewürz

**BACK to SMOKE Ribs**

Die Ribs ca. 20 Minuten  
weitergaren und dann mit  
der Glasur einpinseln.