

Smoked Spare Rips

Für 6-8 Personen:

Ca. 1,5 kg	Spare Rips oder Rippchen aus der Kotelettrippe
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer

Für die Marinade:

250ml	süß-saure Chilisauce vom Asialaden
100ml	Sojasauce
4 EL	Ketchup
2	Limetten (Abrieb und –saft)
2 EL	Barbecue-Gewürz

Die Rippchen mit Salz und Pfeffer würzen, ggf. etwas Paprikapulver zugeben, vakuumieren oder straff mit Frischhaltefolie einpacken (mehrere Lagen, damit der austretende Fleischsaft nicht herauslaufen kann). Bei 80°C Umluft auf einem Gitter über Nacht im Ofen garen. Am nächsten Tag aus der Folie oder dem Vakuumbbeutel nehmen. Den Fleischsaft auffangen und mit der Marinade aufkochen. Die Rippchen mit der Marinade großzügig bestreichen.

Zum Räuchern einen Kamin mit Holzkohle füllen und die Kohle grau-schimmernd abbrennen lassen. Die Kohle anschließend rechts und links des Holzkohlegrills anordnen, so dass in die Mitte eine Aluschale mit Wasser passt. Durch den Dampf wird die Temperatur reguliert und herabtropfendes Fett wird aufgefangen. Nun zwei Hände voll Räucherchips in Wasser einweichen. Die Rippchen auf das Grillgitter über die Wasserschale legen, die Räucherchips auf die Kohlen legen und sofort den Deckel verschließen. Dabei darauf achten, dass die Lüftungslöcher in der Mitte der beiden Kohleherde sind, damit die Glut nicht erstickt. Die Temperatur beim Räuchern sollte konstant zwischen 120°C und 150°C liegen. Dies kann man durch den Lüftungsschieber optimal beeinflussen: ist die Temperatur zu hoch, einfach die Lüftungslöcher fast verschließen. Niemals sollten die Lüftungslöcher ganz verschlossen werden, da sonst die Kohle erstickt. Ist die Temperatur zu niedrig hat man die Möglichkeit, den Lüftungsschieber ganz aufzudrehen, so dass viel Luft durchströmen kann und mehr Hitze entsteht.

Während des smokens die Rippchen immer wieder mit der Marinade bestreichen und gelegentlich wenden.

Die Rippchen sind fertig, wenn sie eine schöne braune Farbe haben.