



Swiss Spareribs

Rezept von Freddy Camerer - Ausgabe 4-2018

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Baby Back Ribs vom Schwein
 - 16 Scheiben Bacon/Bauchspeck
 - 12 Scheiben Raclette-Käse
 - 16 Cornichons
 - 16 Silberzwiebeln
 - Paprikapulver edelsüß
 - 500 g kleine Kartoffeln, ungeschält
 - Olivenöl
 - Salz
 - Pfeffer
- Für die Marinade:
- 2 EL Salz
 - 2 EL brauner Zucker
 - 3 Knoblauchzehen, gepresst
 - Chili- und Paprikapulver nach Geschmack
 - 500 ml Ketchup
 - 50 ml Öl
 - 100 ml Apfelessig
 - Honig
 - Worcestersauce

Zubereitung

>> Zuerst die Marinade aus den angegebenen Zutaten anrühren. Nach Geschmack mit Honig und Worcestersauce würzen. Von den Spareribs die Silberhaut entfernen. Die Ribs in die Marinade geben und für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Smoker oder Grill mit Deckel zum indirekten Grillen vorbereiten und auf 120 °C einpegeln. Spareribs für 2 ½ Stunden grillen, bis sie am Knochen eine Kerntemperatur von 97 °C haben. Kartoffeln mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und indirekt grillen, bis sie weich sind. Die Spareribs mit den Bacon- und Raclette-Scheiben belegen und nochmals kurz indirekt grillen, bis der Käse schön weich wird, etwas Farbe annimmt und anfängt zu verlaufen. Zum Servieren mit Silberzwiebeln, Cornichons und Paprikapulver dekorieren.