

Rezept

Geräucherte Spareribs

Ein Rezept von Geräucherte Spareribs, am 17.12.2025

Zutaten

je 1 TL Knoblauch- und Zwiebelgranulat	1 1/2 EL süßes ungarisches Paprikapulver
2 EL Salz	2,5 kg fleischige Schweinerippen am Stück
2 1/2 EL Senf	4 EL Rohrzucker
1/2 TL Thymianblätter	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlenes Piment	1 TL Pfeffer
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
180 g Tomatenmark	1/2 l ungefiltertes Bier
2 EL Weißwein oder Apfelessig	Chilipulver
4 cl Apfelsaft	Salz
Pfeffer	Zucker
4 Hickory-Chunks	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Für den Kugelgrill ½ Kamin Grillbriketts vorglühen. Für die Würzmischung Knoblauch- und Zwiebelgranulat, Paprikapulver und Salz mischen. Die Rippen gerade zuschneiden und die Abschnitte beiseitelegen. Die Knochenhaut mit einem scharfen Messer mehrfach kreuzweise einritzen. Die Rippen rundum mit Senf bestreichen, mit Zucker und 2 EL Würzmischung bestreuen. Thymian, Kreuzkümmel, Piment und Pfeffer in die restliche Würzmischung rühren und abgedeckt beiseitestellen.
2. Den Grill mit zwei Zonen vorbereiten. Dafür 1 Kamin kalte und darauf die vorgeglühten Grillbriketts verteilen. Deckel schließen und auf 120° aufheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Mit den Fleischabschnitten, Tomatenmark, Bier, Essig und etwas Chilipulver in einem ofenfesten Topf verrühren. Den Topf über die direkte Hitze stellen, die Ribs in die indirekte Hitze legen. Den Grilldeckel schließen und das Rippenstück 30 Min. bei 110°-125° garen.
3. Dann das Rippenstück rundum mit der Sauce bestreichen (diese vorher evtl. mit 100 ml Wasser verdünnen) und den Deckel wieder schließen. Diesen Vorgang alle 30 Min. wiederholen. Dabei jede Stunde 1 Chunk auf die Glut legen. Sobald es goldbraun ist, das Fleisch auf einen großen Bogen Alufolie legen. Apfelsaft zugießen und zu einem Päckchen falten. Das Päckchen weiterräuchern, bis nach ca. 1 Std. die Knochen hervortreten. Die Ribs auspacken, die Bratflüssigkeit zur Sauce gießen und noch 1 Std. wie oben beschrieben bei geschlossenem Deckel weiterräuchern und währenddessen zweimal mit Sauce bepinseln.
4. Die übrige Würzmischung in die Sauce rühren. Mit Chilipulver, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und 5 Min. ziehen lassen. Ribs zum Servieren mit der Sauce überziehen und in einzelne Rippchen teilen. Restliche Sauce dazureichen.