

Zanger Spareribs vom Smoker mit Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)

Zutaten Sparibs 8 Portionen:

4 Stränge Rippchen (Baby Back oder St. Louis Style Ribs)

BBQ-Rub (z.B. Magic Dust)

Barbecue Sauce (z.B. BBQUE Original)

Ahornsirup

Apfelsaft

Zubereitung:

Rippchen parieren, Silberhaut entfernen und beidseitig mit BBQ-Rub bestreuen. 30 Minuten je Seite warten, bis der Rub durchgefuehrt ist.

Kugelgrill mit dem Minionring auf 120 Grad Celsius einregeln, Räucherholz auflegen und die Rippchen 3 Stunden indirekt smoken. (Das Ganze funktioniert natürlich ebenfalls mit einem Smoker oder Gasgrill mit entsprechendem Material zum Räuchern.)

Die SpareRibs nach drei Stunden mit etwas Apfelsaft in Alufolie wickeln und nochmal zwei Stunden indirekt grillen bei 120 Grad. In einem entsprechenden Edelstahlbehälter mit Deckel geht das natürlich auch.

Nach der Folienphase vorsichtig aus der Folie entnehmen, zurück auf den Grill und mit einer Mischung aus Barbecue-Sauce (80%) und Ahornsirup (20%) glasieren. Ggf. nach 30 Minuten ein zweites Mal glasieren.

Und dann....

Guten Appetit!

Zutaten Coleslaw (8 Portionen):

1 kg	Weißkohl, fein geraspelt
1 große	Möhre, fein geraspelt
1	Zwiebel, fein gehackt
1 Stange/n	Stangensellerie, fein gehackt (oder 1/2 TL Selleriesamen)
200 ml	Mayonnaise
100 ml	Naturjoghurt
100 ml	Milch, oder Buttermilch
3 EL	Weißweinessig
1	Limette, Saft
1 TL	Senf, mittelscharf
3 TL	Zucker
	Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Eins - zwei - drei!

Eins: Weißkohl, Möhre, Zwiebeln und Stangensellerie sehr fein raspeln (geht schnell mit der Küchenmaschine) und miteinander vermischen.

Zwei: Das Dressing getrennt zusammenrühren (Mayonnaise, Naturjoghurt, Milch oder Buttermilch), Weißweinessig, Senf, Zucker und Limettensaft). Salzen und pfeffern - und noch einmal abschmecken.

Drei: Das geraspelte Gemüse und das Dressing miteinander vermischen und für mehrere Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Coleslaw schmeckt sowieso am besten am nächsten Tag.

Coleslaw eignet sich für jede Grillparty, zum Hamburger, zum Steak, zu allem Kurzgebratenen.

Auch ein Hot Dog, der statt Ketchup/Mayo/Senf mit einer Schicht Cole Slaw abgedeckt wird, ist extra lecker.