Spareribs vom Grill mit Maiskolben und Coleslaw-Salat

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 5 h 50 min

Aktivzeit: 1 h 25 min

Mittel



Zutaten

für 6 Personen

4	Baby Back Ribs vom Schweizer Schwein à insgesamt ca. 2 kg
4 Handvoll	Räucherchips für den Grill (in Wasser eingelegt)

Rub:

2 EL	grobes Meersalz
3 TL	Paprikapulver
3 TL	brauner Zucker
2 TL	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 TL	Knoblauchgranulat
4 TL	reines Chilipulver

BBQ-Sauce:

250 ml	Apfelsaft
130 ml	Ketchup
3 EL	Apfelessig
2 TL	Melasse
0.5 TL	Chilipulver
0.5 TL	Knoblauchgranulat
0.5 TL	Senfpulver
0.25 TL	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
	nach Belieben einen Schuss Whisky

Grillierte Maiskolben:

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

6	Knoblauchzehen
6 Zweige	Peterli
1	Bio-Limette (Schale)
2 TL	Chiliflocken
30 g	Sbrinz, gerieben
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
4	Maiskolben, vorgekocht

Coleslaw-Salat:

1 kg	Weisskohl
4	Karotten
1	Zwiebel
1 EL	grobes Meersalz
4 EL	Mayonnaise
4 EL	Naturjoghurt
2 EL	Apfelessig
1 EL	Zucker
1 EL	Dijonsenf
	Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

741	kcal
36 g	Eiweiss
43 g	Kohlenhydrate
45 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Mit Schweinen gegen Food Waste.

Schweine sind wichtige Verwerter von Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung. Sie leisten damit einen Beitrag gegen Food Waste.

Zubereitung

Zubereitung Fleisch, Rub und BBQ-Sauce

1. Holzkohlegrill fürs Räuchern über indirekter und niedriger Hitze vorbereiten.

2. Alle Zutaten für den Rub in einer kleinen Schüssel vermengen.

3. Die dünne Haut (Silberhaut) auf der Rückseite der Ribs abziehen. Die Ribs von allen Seiten mit dem Rub einreiben und 30–60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4 Sobald der Grill eine Temperatur von ca. 150–170 °C erreicht hat, 1–2 Handvoll abgetropfte Räucherchips auf die Briketts legen. Die Ribs mit der Knochenseite nach unten in der indirekten Zone (über der Aluschale) auf den Grill legen. Deckel schliessen, Lüftungsschieber im Deckel halb schliessen. Die Ribs ca.1 Stunde räuchern. Dabei Temperatur durch Öffnen und Schliessen des Lüftungsschiebers zwischen 100 und 125 °C halten.

5 In der Zwischenzeit alle Zutaten für die BBQ-Sauce in einem kleinen feuerfesten Topf vermischen und neben die Ribs auf den Grill stellen.

6 Nach 1 Stunde Grillzeit bei Bedarf frische Briketts auf die Glut legen, Grill offen lassen. Die Ribs auf beiden Seiten grosszügig mit der BBQ-Sauce bestreichen, Saucenrest beiseitestellen. Die restlichen abgetropften Räucherchips nachlegen und die Ribs mit der Fleischseite nach unten auf dem Grill platzieren.

7 Deckel schliessen, Ribs eine weitere Stunde grillieren, Temperatur durch öffnen und schliessen der Lüftungsschieber wieder zwischen 100 und 125 °C halten.

8 Nach 2 Stunden Grillzeit evtl. nochmals frische Briketts nachlegen, Grill offen lassen. Ribs vom Grill nehmen, grosszügig mit BBQ-Sauce bestreichen und einzeln in Backpapier und Alufolie satt einpacken. Das Paket weit von der Glut entfernt auf den Grill legen. Ca. 1 Stunde so garen. Sobald die Knochen 5–6 mm freiliegen, sind die Ribs fertig. Warm mit der restlichen Sauce servieren.

Zubereitung Maiskolben

1. Knoblauch schälen und fein reiben und Peterli fein hacken.

2. Limette heiss abwaschen und Schale abreiben.

3. Knoblauch mit der Hälfte der Peterli, der Limettenschale, den Chiliflocken und dem Sbrinz vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Maiskolben in der direkten Zone ca. 15–20 Minuten grillieren, ab und zu wenden. Nach der Hälfte der Garzeit mit der Gewürzmischung bestreichen. Weiter grillieren und gelegentlich wenden, bis sie eine gleichmässige Farbe angenommen haben.

5. Die Maiskolben vom Grill nehmen, restlichen Peterli drüberstreuen und sofort servieren.

Zubereitung Coleslaw-Salat

1. Weisskohl waschen, Karotten rüsten und beides in feine Streifen raffeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Alles in eine grosse Schüssel geben, mit Salz mischen und das Ganze 30 Minuten ziehen lassen.

2. Die Kohl-Karotten-Mischung in ein Sieb schütten und gründlich kalt abspülen. Anschliessend das Gemüse von Hand ausdrücken und zurück in die Schüssel geben.

3. Die Mayonnaise und das Naturjoghurt mit Essig, Zucker und Senf verrühren. Nach Belieben mit Pfeffer würzen. Die Sauce unter die Gemüsestreifen mischen und mit den Ribs und den Maiskolben servieren.