



# ZARTE SPARERIBS IN 6 STUNDEN

Alle lieben Ribs, die fast von allein vom Knochen fallen. Mit dieser Methode butterweiche Ribs in nur 6 Stunden zubereitet. Zusätzlich erfahren Sie alles über den selbstgemachten Rub, die Bier-BBQ-Soße bis hin zu genialen, aber simplen Beilagen wie eingelegten Zwiebeln und leckeres Apfelkompott.

## REZEPT für 6 Personen

### Zutaten

- Grilltemperatur: Je nach Fortschritt
- Grillzeit: ca. 6 Stunden
- Kerntemperatur: ca. 85 °C
- Sonstiges: Alufolie und Backpapier

### Spareribs

- 5-6 St Baby Back Ribs
- 100 ml Ulrichsbier
- 10 ml Zitronensaft
- 150 ml Rapsöl
- 50-60 ml Berg Ulrichsbier

### Mobsauce / Spritz

- 150 ml Ulrichsbier oder Apfelsaft
- 50 ml Apfelessig

### Bier BBQ Sauce

- 300 g Ketchup
- 500 ml Ulrichsbier, einreduziert auf ca. 50 ml
- 25 ml Worcestershiresauce
- 150 g Brauner Zucker
- 120 ml Ahornsirup
- 30 ml Apfelessig
- 5 g Senfpulver
- 5 g Paprikapulver
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

### Pickled Onions

- 100 g geschälte rote Zwiebel, in Segmente aufgeteilt
- 80 ml Weißweinessig
- 140 ml Wasser
- 10 g Salz
- 5 g Zucker