

Rauchig, knusprige Schärippchen aus dem D0 **mit Rosmarinkartoffeln**

Zutaten für ca. 5-7 Personen:

Spareribs:

- 7-8 Stränge Spareribs
- 3 Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
- 3 mittegroße Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch (oder mehr, je nach Geschmack)
- 16 Scheiben Backon in dünnen Streifen
- 200 g geräucherter Schweinebauch
- 500 ml BBQ Soße

Um die Rippchen räuchern zu können ist neben dem D0 auch ein Kugelgrill erforderlich! Ohnen das Räuchern verkürzt sich die Garzeit um ca. 30 min.

Für das Räuchern:

- 2 Handvoll gewässerte Whisky-Räucherchips

Spareribs Gewürzmischung:

- 3 EL grobes Meersalz
- 2 EL Chilipulver
- 2EL Paprikapulver scharf
- 2 EL brauner Rohrzucker
- 2 EL Knoblauchgranulat
- 4 TL getrockneter Thymian
- 4 TL Kreuzkümmel
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- alles gut vermischen und evtl. in einem Mörser zerstoßen
- alternativ kann man auch eine fertige Gewürzmischung verwenden

Rosmarinkartoffeln:

- 2 kg neue Mini-Kartoffeln (Fingerlinge)
- 4 Zweige frischen Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 5-8 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Die Silberhaut von den Rippchen entfernen
 - Rippchen von beiden Seiten mit der Gewürzmischung einreiben und min. eine Stunde ziehen lassen
 - Zwiebeln schälen, Paprika entkernen und beides in Streifen schneiden
 - Den Knoblauch fein hacken
 - Den Boden des DO mit den Backstreifen auslegen (Anbrennschutz)
 - Zwiebeln, Paprika und Knoblauch darüber geben, auch am Rand etwas aufstellen
 - Zum Räuchern der Rippchen einen Kugelgrill auf ca. 100 ° C vorbereiten
 - Die Rippchen aufrecht in eine Halterung in die indirekte Zone stellen
 - Die Räucherchips auf die Briketts geben und die Rippchen 1 Stunde räuchern
 - Die fertig geräucherten Spareribs aufrecht in den DO auf das Gemüse stellen
 - Alles mit der BBQ Soße übergießen
 - Den Dutch Oven auf mittlerer Ober- / Unterhitze aufheizen ca. 180 °
 - Dafür 28 durchgeglühte Briketts bereit halten
 - 12 unter den Dutch Oven und 16 auf dem Deckel platzieren
 - Die Ribs ca 2 1/2 Stunden garen
- Wer auf das Räuchern verzichten möchte, lässt die Rippchen 3 Stunden garen
- Die Spareribs sind gar, wenn sich das Fleisch problemlos vom Knochen lösen lässt

Perfekt werden die Spareribs, wenn man sie nach dem Garen im Dutch Oven noch einmal kurz auf den Grill legt und sie knusprig grillt und sie mit BBQ Soße glasiert.

Rosmarinkartoffeln:

- Die Kartoffeln waschen und in einen FT9 Dutch Oven geben
- Rosmarin und Knoblauch fein hacken
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Alles mit dem Olivenöl gut vermischen
- 24 durchgeglühte Briketts bereit halten
- 7 unter den DO und 17 oben auf dem Deckel platzieren
- Nach 30 Minuten die Kartoffeln gut durchmischen und weitere 30 Minuten garen lassen

Guten Appetit!

