

How to make perfekte „Leiterchen“



Die Zutaten für die Leiterchen auf einen Blick.

- 3 Kilo Spare Ribs (Schälrippen vom Schwein, ungewürzt)
- Ribhalter und Ribwanne vom Schweden
- Jehova
- Apfelsaft
- MagicRub
- Mobsauce

Nicht im Bild ist die Klarsichtfolie, ein Messer und ein langer Löffel.



Die Leiterchen besitzen in der Regel eine Silberhaut auf einer Seite. Diese sollte bei jeder Rippe abgezogen werden, da diese verhindert, das das Fleisch später leicht vom Knochen geht.

Am Besten klappt das, in dem man mit einem stumpfen Löffel von der Seite hereingeht und dann kräftig zieht. Hat man erstmal einen Anfang, kann man die Silberhaut in einem Durchgang abziehen.

Die Rippchen werden nun eingerubbt. Das nutzt man je nach Lust eine Pulvermischung seines Geschmacks.

Hier Magic Rub - das Rezept:

- 1/2 Tasse Paprika (mild)
- 1/4 Tasse feines Salz
- 1/4 Tasse Staubzucker
- 1/4 Tasse Chilipulver
- 1/4 Tasse gemahlener Cumin/Kreuzkümmel
- 2 EL gem. schw. Pfeffer
- 1/4 Tasse Knoblauchgranulat
- 2 EL Cayenne



Das ganze ordentlich vermischen und die Rippchen schön einreiben und dann mindestens 3 Stunden in Alufolie eingewickelt in den Kühlschrank.

Wenn man die Zeit hat - am Besten über Nacht ziehen lassen.



How to make perfekte „Leiterchen“



Kommen wir nun zu den Vorbereitungen für das „Räuchern“ - sofern das gewünscht ist.

Man nehme ein etwa 30*30cm Stück Jehova (Alufolie) und knicke es in der Mitte. Dieses 30*15cm Stück faltet man erneut mittig an der langen Seite und knickt dann den linken und rechten Rand um, sodass man eine Tasche erhält.

Diese Tasche füllt man mit einem Drittel seiner Räucherpellets und knickt dann die Tüte oben zu. Anschließend noch ein kleines Loch in das Paket stechen - irgendwo soll der Rauch ja auch raus. Davon machen wir uns dann zwei Pakete.



Das Räucherpaket platziert man am besten auf einen der Burner - allerdings sollte darunter noch eine zusätzliche Schicht Jehova kommen, weil die Folie sonst aufreißt. Ich benutze dafür eine Metallplatte.

Die Ribs platzieren wir mit dem Ribhalter auf dem Grill und zwar so, dass diese indirekt gegrillt werden. Die Flamme ist also auf der anderen Seite der Spare Ribs. Nun den Grill auf 120 Grad hochfahren und möglichst eine Stunde halten.

Sobald die Pellets aufgeheizt sind, fängt es ordentlich an zu qualmen, was man auf dem Foto nicht erkennt (man kann es erahnen oberhalb des Balkongeländers. Der Räuchervorgang kann verschieden lang sein - manche schwören auf 3 Stunden - ich persönlich habe mit einer Stunde gute Erfahrungen gemacht.



How to make perfekte „Leiterchen“



Während unsere Leiterchen räuchern, bereiten wir die Garphase vor.

In die Ribwanne vom Schweden gelangen gute 500ml Apfelsaft.

Apfelsaft ist aber keine Pflicht - es gibt hier Versionen mit Cidre, Wein, Bier und anderen Mixturen aus Flüssigkeit und Gewürzen.

Ich nehme jedoch immer Apfelsaft.

Anschließend werden die Leiterchen aus dem Schwedenhalter befreit und in die Wanne gebettet.

Einer nach der anderen und wenn Sie es schön bequem haben, dann werden die Leitern mit Jehova schön fest und ordentlich eingewickelt, damit möglichst wenig Flüssigkeit die Wanne verlässt.

Dieses Paket stellen wir wieder auf den Grill - die Temperatur bleibt weiterhin bei ca. 120 Grad.

Mal 110 und mal 130 Grad sind sicherlich nicht schlimm - aber der Gasgrill macht es hier ja recht einfach die Temperatur zu halten.

Sind die Rippen platziert und gut abgedichtet, verabschieden wir uns für weitere 2 Stunden von den Leitern.



How to make perfekte „Leiterchen“



Sind die 2 Stunden um, können wir das Paket aus dem Grill nehmen und öffnen.

Vorsicht - der Dampf ist heiß, dafür aber auch umso leckerer.

Die Rippchen sollten uns nun verführerisch mit freigelagten Knochen anschauen.

Deshalb absolut vorsichtig weiterarbeiten - die Leiterchen können durch reines Anheben bereits vom Knochen fallen und wir wollen doch makellose Spare Ribbs servieren.



Die Rippchen verteilt man nun auf dem Grill - ich persönlich schütze den Rost vor zu viel Mopsauce und daher wird der Rost mit Jehova abgedeckt.

Die Rippchen so legen, dass man überall gut mit der Sauce herankommt. Schließlich soll jedes Baby genügend Creme gegen die Hitze bekommen.



Der Grill wird auf 150 Grad hochgefahren (ich mache alle drei Flammen auf klein an) und die Leiterchen werden alle 15 Minuten mit Mopsauce versehen und dann umgedreht.

Aber schön vorsichtig - denn die Leitern sind sehr empfindlich geworden.



How to make perfekte „Leiterchen“



Die Rippchen nun nicht allzulange aus den Augen lassen - durch die direkte Hitze und die Sauce bekommen sie nun schnell Sonnenbrand, der optisch schön anzusehen ist, solange es nicht zu viel wird.

Wenn der eigene Eindruck sagt, die Rippchen sind gut, dann kann man auch vor Ablauf der Stunde die Leitern vom Grill nehmen.

Spätestens aber nach einer Stunde nimmt man die Rippchen runter, serviert nach Möglichkeit auf einer großen Platte mit Kräuterbrot und ColeSlaw Salat.

Und wird belohnt mit perfekten Leiterchen.

Noch mehr Tipps gibts auf
www.grillsportverein.de

