

# Kanadische-Ahorn-Spare Ribs



## Zutaten:

10 Rippchen/Leiterle/Spare Ribs

100 ml Apfelessig

500 ml Apfelsaft

## Marinade und Glace:

350 ml Ahornsirup

3 EL Tomatenmark

6 EL brauner Zucker

2 EL Worcestersauce

2 EL Apfelessig

1 EL Senf

2 TL Salz,

2 TL Pfeffer

1 EL Paprikapulver

150 ml Apfelsaft o. -schorle

## Zubereitung:

- alle Zutaten der Marinade vermischen
- an den Rippchen die Silberhaut entfernen und mit der Marinade bepinseln
- abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen
- Rippchen für 3 Stunden bei ca. 120 Grad smoken und jede Stunde mit der restlichen Marinade bepinseln
- anschliessend die Rippchen etwas erhöht in eine Schale legen, wo bereits der Apfelessig und Apfelsaft sich drin befindet
- die Schale mit Alufolie luftdicht verschliessen und die Temperatur des Smokers auf 140 - 150 Grad erhöhen
- nach ca. 2 Stunden die Schale vom Smoker nehmen und **vorsichtig** die Alufolie entfernen (heisser Dampf tritt aus)

## Tip:

- nach Bedarf kann man eine leckere BBQ-Sauce dazu essen, aber sehr gut auch ohne, da die Rippchen gut für sich selber sprechen

**Guten Appetit :)**

[www.facebook.de/klausgrillt](https://www.facebook.de/klausgrillt)

[www.youtube.com/user/klausiatorv6](https://www.youtube.com/user/klausiatorv6)

