

Cherry Ribs aus dem Dutch Oven



Zutaten:

(für einen DO ø 25 cm; 22 Briketts)

- 3 Stränge Baby Back Ribs
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Paprika
- ca. 400 ml Brühe

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Marinade:

- 750 ml Cola
- 750 ml Kirschsafft
- 4 EL Sauerkirschmarmelade
- 4 EL BBQ Rub (z. Bsp. Magic Dust)
- 6 EL Tomatenketchup

Zubereitung:

Die Ribs von der Silberhaut befreien.

Für die Marinade Cola und den Kirschsafft auf ca. 750 ml reduzieren. Die restlichen Zutaten dazugeben und die Sauce abkühlen lassen.

Die Ribs in der Marinade einlegen und abgedeckt ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Paprika in 2x2 cm große Stücke schneiden und die Zwiebel grob würfeln.

Beides in den DO geben und mit Brühe auffüllen.

Die Ribs halbieren, so dass sie in den DO gestapelt werden können.

Ein Drittel der Briketts unter dem DO und zwei Drittel auf dem Deckel verteilen.

So können die Ribs 2 Stunden bei ca 190°C garen.

(Wenn die Marinade etwas dicker eingekocht wird, eignet sie sich auch gut als Sauce, bzw. zum Glasieren.)

Also dann...gut Glut! 😊