

# Cherry Ribs



## Zutaten:

- 4 Stränge Baby Back Ribs

## Marinade:

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

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

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zubereitung:

Die Ribs von der Silberhaut befreien.

Für die Marinade Cola und den Kirschsafft auf ca. 750 ml einreduzieren.

Die Restlichen Zutaten dazugeben und die Sauce abkühlen lassen.

Die Ribs mit der Marinade einpinseln und abgedeckt 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Ribs werden bei indirekter niedriger Hitze (ca. 110 - 120 °C) 2,5 - 3 Stunden gerillt.

Anschließend kommen sie in eine Aluschale mit etwas Kirschsafft. Die Schale mit Alufolie luftdicht verschliessen und die Temperatur auf ca. 150°C erhöhen.

Nach 1 - 1,5 Stunden die Schale vom Grill nehmen und die Ribs etwas ruhen lassen.

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

Also dann...gut Glut! 😊