

Apfel-Spareribs



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

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zutaten:

- 1 Strang Spareribs „St. Louis Cut“
- BBQ Rub “Sweet Apple Ribs” von Ankerkaut
- 3 EL BBQ Sauce
- 2-3 Äpfel

Zubereitung:

Die Ribs von der Silberhaut befreien.

Die Spareribs mit dem BBQ Rub gleichmäßig rubben und abgedeckt 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und sehr fein pürieren.

3 EL BBQ-Sauce mit 3 EL „Apfelmus“ vermischen.

Die Ribs werden bei indirekter niedriger Hitze (ca. 110 - 120 °C) ca. 4-5 Stunden gegrillt. **(Die Grillzeit hängt stark von der Größe der Spareribs ab!)**

Nach etwa 3,5 Stunden die Ribs großzügig mit der Sauce bestreichen.

Die Spareribs sind fertig, wenn die Knochenenden ca. 0,5-1 cm freiliegen.

Also dann...gut Glut! ☺