

Baby Back Ribs mit Whisky



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

www.fabisgrillbbq.com

Zutaten:

- 2 Stränge Baby-Back-Ribs (mit extra Fleischanteil)
- BBQ Rub Tennessee Teardown von Ankerkraut
- ca. 60 ml Whisky
- Apfelsaft zum Dämpfen
- Whisky-BBQ-Sauce zum Glasieren

Zubereitung:

Die Baby Back Ribs werden mit dem Rub gewürzt und mit einer Spritze und einer dünnen Nadel wird pro Strang ca. 30 ml Whisky hineingespritzt.

Die Ribs werden bei indirekter niedriger Hitze (ca. 120 °C) 3 Stunden gegrillt.

Anschließend kommen sie in eine Aluschale mit etwas Apfelsaft. Die Schale wird mit Alufolie luftdicht verschlossen und die Ribs werden im indirekten Bereich weitere 2 Stunden gegrillt.

Zum Schluss werden die Ribs aus der Schale genommen, für weitere 30 Minuten in den indirekten Bereich gelegt und mit einer Whisky-BBQ-Sauce glasiert. Wenn die Glasur etwas karamellisiert ist, sind die Baby-Back-Ribs fertig.

Also dann...gut Glut! 😊