



Rudy's BEST BBQ-Ribs

mobil: +49 157 725 22 989
 email: info@grillmeisterei.events
 home: www.grillmeisterei.events

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
3-4 kg	BBQ Ribs, Silberhaut entfernt
500 ml	Ananas Saft
Für den RUB	
2 EL	Salz
2 EL	brauner Zucker
1 EL	Cumin gemahlen
1 EL	Knoblauchpulver
2 EL	Chiliflocken
2 EL	Pfeffer gemahlen
Für die Glasur	
1 l	Cola
200 ml	Sambal Oelek
300 ml	Guinness Bier



Grill-Regeln

Grill-Zeit	4-5 h
Grill-Methode	direkt
Grill-Temperatur	130°
Grill-Zubehör	Ribhalter



Vorbereitung / Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Glasur in einen Topf geben und solange einreduzieren bis es cremig wird.
2. beiseite stellen und erkalten lassen.
3. Alle Zutaten für den RUB vermengen und die Ribs von beiden Seiten damit bestreuen und ca.2h marinieren lassen
4. die Ribs bei 130° für 2h smoken, dann in Folie wickeln den Ananas Saft dazu geben und für weitere 1,5h bei 130° grillen
5. jetzt die Ribs auspacken und auf den Rost legen, mit der Glasur bestreichen und für 1h bei 130° fertig grillen.

Guten Appetit