

3-2-1 Spareribs tilberedt på KamadoJoe - step by step

3-2-1 Spareribs på en Kamadogrill. Trenden går mere og mere i retning af en ægte kulgrill og når vi snakker ægte kulgrill så er det keramiske grills. Som fks. [Primogrills*](#), BigGreen Egg og [KamadoJoe Grills*](#). Jeg har haft en KamadoJoe i godt og vel 3 år nu. Jeg gik i Kamado fælden da jeg faldt for den model der hed KamadoJoe Classic2. Som i år er blevet skiftet ud med en [KamadoJoe BigJoe 3*](#).

Spareribs tilberedt på KamadoJoe BigJoe3



Nok om de keramiske grills. Du kan læse mere om min [KamadoJoe Classic2](#) her på bloggen.

<https://boemsen.com/kamado-joe-classic-ii-keramikgrill-test/>

Spareribs tilberedt på KamadoJoe BigJoe3

De spareribs jeg har tilberedt er nogen St Louis Style Spareribs somer en speciel udskæring der bruges for til Grillkonkurrencer. Grunden til jeg laver den her udskæring selv er at den er meget mere kødfuld end så mange andre Spareribs. Du kan læse mere om de forskellige Spareribs her i min [Spareribsguide](#).

Men fremgangsmåden af tilberedning er ens på en Kamado for her bruger man 3-2-1 SpareRibsmethoden. der betyder 3 timer i røg, 2 timer pakket i folie eller slagterpapir og den sidste time med bbq sauce påført. Det er faktisk ikke svært bare man har styr på temperatur og tiderne.

Ingredienser til Spareribs på Kamado Grill

- Spareribs evtl. Duroc fra [Steak-out.dk*](#) da de er meget kødfyld.
- BBQ Rub her har jeg brugt min [Pig Powder](#) BBQ Rub.
- Æblejuice
- Forstøver til at sprøjte Ribs med. Kan købes hos [Homeshop.dk*](#)

Fremgangsmåde til 3-2-1 Spareribs på Kamado grill

1. Fremgangs måde er relativ simpelt man fjerner hinden på bagsiden af benene skal du bruge en kniv eller skaft fra en ske til at pryde et hjørne af den tynde membran fra den ene kant af dine ribs. Grib det med et stykke papir fra køkkenrullen. Til et bedre greb – og træk det langsomt opad. Når en god del af membranen er fri, skal du kunne trække resten af ??i en hurtig bevægelse.



2. Derefter pensler eller sprøjter du dine Spareribs med lidt æblejuice og påfør din BBQ Rub. Det er nemmest hvis du gør det i en skål eller et aflangt fad så sviner det ikke så meget.



3. nu kommer du dine ribs på køl imens du forbereder din kamado. Man fylder kul i kulbakken jeg bruger for det meste ca. 2 kg Big Block Trækul. Og tænder dem med en looftlighter eller varmepistol. Man kan også bruge tændblokker, dem vil jeg så placere i askeskuffen under kullene.



4. Når der godt gang i kullene samler du grillen færdig og lukker låget og indstiller din grill til 105-107 grader. På min Kamado Joe er den nederste og øverste luftspjæld ca. 1 cm åben.



5. Når din grill har lagt stabil i 15 minutter ved 105 til 107 grader kan du tilføje røgchunks dirkete på kullene men det er ikke nødvendig da trækul generer nok røgsmag i sig selv. Og stiller et drypbakke under risten. I en BigJoe3 fra KamadoJoe kan man bruge en stor Gastro bakke den kan fint stå derind.

3-2-1 Spareribs på KamadoJoe BigJoe3

1. Det er også her du kommer dine Spareribs på din Kamado Grill direkte fra køleskabet, placer dem således at de er lige henover din drypbakke og sprøjter dem en gang med æblejuce. det gentager du alle 30 minutter i de første 3 timer.



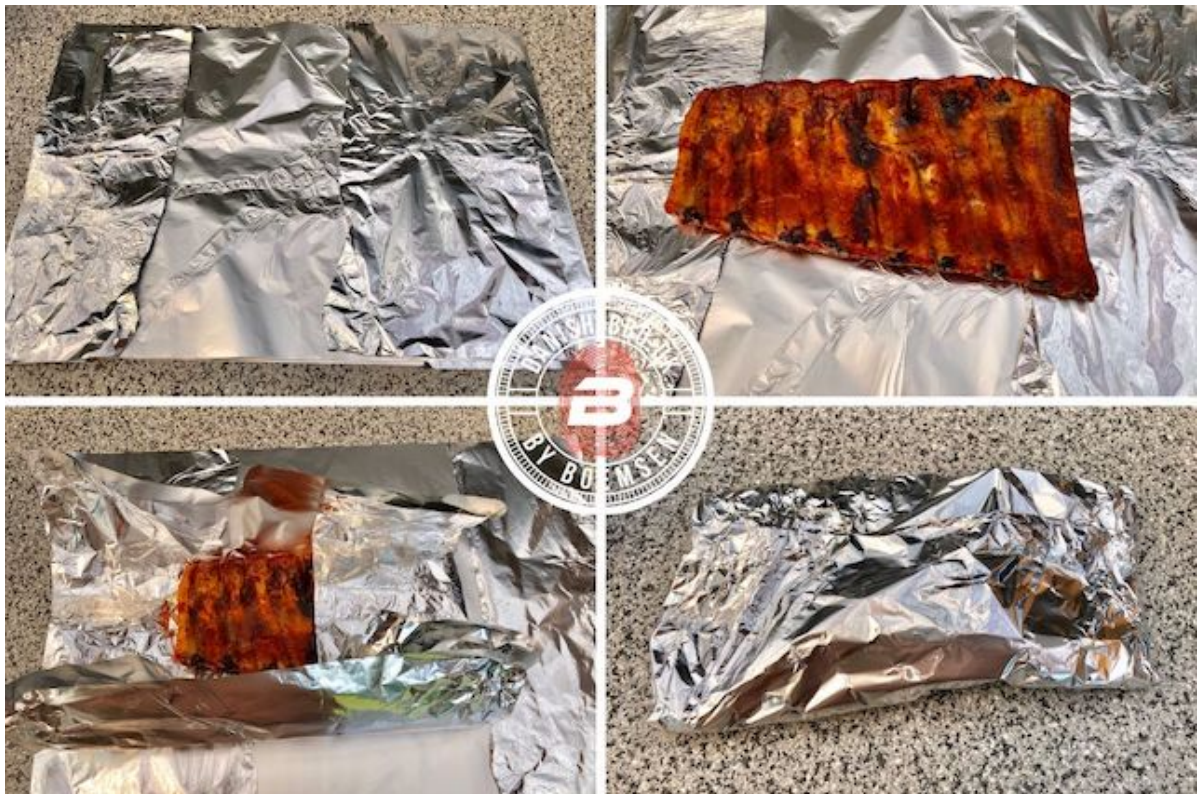
2. Efter de første 3 timer er gået er det tid til at pakke dine Spareribs ind i allufoleie eller slagterpapir. Imens du pakker dine Spareribs sørger du for at grillen kommer på en temperatur på 120 grader. Sådan ser de ud efter



3 timer i røg.

3. Her skal du være ops. på at du folder enderne på din allufoleie eller slagterpapir så du har et dopelt lag. Det er for at beskytte enderne på dine spareribs da de kan være udsat af for høj varme. Og dermed bliver

branket. Når du har foldet din folie placer du dine Spareribs midt på folien med benene opad, og folder enderne og siderne op. Hælder ca 1dl æblejuice ved hvert ben og pakker dem ind.



4. Når din Kamado grill har den ønskede temperatur på 120 grader kan du komme dine ben tilbage på grillen. Og her skal de forblive i 2 timer nu. inden du må pakke dem op igen.



5. Efter de to timer er gået pakker du dine Ben op og placer dem forsigtigt på grillristen henover din drypbakke med benene ned mod risten.



6. Nu skal de pensles med en BBQ Sauce. Her har jeg benyttet min egen [Classic BBQ Sauce*](#). Som jeg har fortyndet med saften fra en af de to ribs jeg har lavet.



7. Denne proces gentager du 2 til 3 gange indenfor den næste time. Stadigvæk ved 120grader.

Og sådan her ser de færdige Ribs ud efter 3-2-1 metoden på en KamadoJoe BigJoe3.



<https://youtu.be/WoAM4wY8E78>

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- KamadoJoe BigJoe3 [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- KamadoJoe Big Blocks: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Fireboard Pitcontroller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Fireboard DriveTM: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Fireboard 20CFM Fan: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Broil King Sprayflaske: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Danish BBQ - Pig Powder: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Duroc SpareRibs: [Steak-out.dk](https://www.steak-out.dk)*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).