

Baby Back Ribs - Hot & Fast - sådan gør du!

Har du ikke tid til at vente på dine Ben bliver færdig? Så har du svaret her Baby Back Ribs Hot & Fast. Baby Back Ribs, Hot & Fast er til dig der ikke kan vente 6 timer på ens Spareribs er klar til servering. Med denne opskrift, vejledning vil jeg gerne vise dig hvordan du kan banke tilberedningstiden ned på små 3 timer uden at du skal begive dig ud i at koge dine Spare Ribs. Som er i mine øjne et NO GO. For man køber lækker kød så fortjener det fandme også at blive tilberedt ordentlig. Og det gør man bestemt ikke ved at koge dem!



Iberico Baby Back Ribs - Hot & Fast

Baby Back Ribs - sådan tilbereder du dine SpareRibs Hot & Fast

Har du ikke tid til at vente på dine Ben bliver færdig? Så har du svaret her Baby Back Ribs Hot & Fast. det er så nemt at det burde være forbudt. Du Rubber dine Ben med din ynglingsrub. [Jeg bruger for det meste Magic Dust, opskriften](#)

[finder du her på bloggen!](#) Lidt æblejuice som de bliver sprøjtet med og tilberedt ved over kirsebærtræ for en fantastisk dyb smag og rig farvespil.

Ingredienser til Baby Back Ribs - Hot & Fast

- Baby Back Ribs (ca. 2stk. per person. [Iberico Baby Back Ribs* kan købes her.](#))
- BBQ RUB (Jeg bruger for det meste [Magic Dust opskriften finder du her](#))
- Madolie
- Æblejuice
- Kirsebærtræ til Røg



Fremgangsmåde - Baby Back Ribs Hot & Fast

Vi starter med at trimme vores kamben. Og her er det vigtigt at at man fjerner hindet som sider hen over benen på bagsiden. Gør man det ikke oplever man at hindet bliver som bagepapir og hvem gider tykke på det. Det har også et andet formål, Hindet er en slags membran og den forhindre at krydderi og røg kan trænge ind i kødet. Så den skal fjernes.

Baby Back Ribs - Hot & Fast - Step by Step

1. Du fjerner hindet ved hjælp af en teske og lidt køkkenpapir. Du stikker teskeen ind under hindet hen over en af de sidste knogler på din Kamben løfter hindet en smule op så du kan komme ind under med en finger. Du løfter hindet yderlige en smule til du har godt fat. Du bruger køkkenpapir til at har beder hold i hindet og så kan man trække det af i et huk. Det er ikke sikkert det lykkedes første gang, men det er som at cykle, øvelse gør



mesteren.

2. Når hindet er fjernet gnider du dine SpareRibs ind i Madolie og kommer din BBQ Rub "krydderiblanding" på bække sider. og lader den trække ind i små 10 minutter.
 3. Imens starter du din Grill op. Jeg har lavet dem på en [Traeger Proserie 22*](#) som du kan læse mer om her på Bloggen under [MIN TRAEGER](#). Den indstilles til Smoke. Laver du dem på en [Traeger Timberline*](#) indstilles den til 75 grader og SuperSmoke. Hvis du ikke har en træpillegrill, kan du også gøre det på alle andre grills, ved indirekte varme. Bare du holder dig til tid og temp.
1. Placer dine Ribs på grillen og ryge dem i 30 minutter. Derefter skruer du temperaturen op til 148 /150 grader og sprøjter dine ribs med æblejuice, ved hjælp af en forstøver. Sprøjt dine Ribs hvert halve time med æblejuice, når 2½ timer er gået.
 1. Når de 2½ timer er gået skal du lige tjekke dens kernetemperatur for se om den er på 94 grader. Er den temperatur ikke nået endnu tjekker du efter 20 minutter igen.
 1. 10 minutter inden de 3 timer er gået kommer du din BBQ Sauce på og lader dem karamellisere.



2. Har dine Ribs nået den ønskede Kernetemperatur på 94 grader tager du dem af grillen og lader dem lige hvile i 10 minutter inden de skæres ud.



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