

BABY BACK SPARERIBS - DUROC - Sådan tilberedes de

Baby Back Spareribs står på Menuen. Men hvad er Spareribs egentlig hvis man skal bestille dem hos den lokale slagter kan han for det meste ikke helt finde ud af hvad Spareribs er desværre. Men det er egentlig ikke så svært for Spareribs er ikke andet end alm Kamben på dansk.



HVOR KØBER MAN ÆGTE SPARERIBS

Tja de danske slagter er ved at få øjnene op efterhånden omkring hvad spareribs er. Det var også på tide ikke? Men de ben jeg skal lave i dag er Spanske Duroc Baby Back Spareribs, som slet ikke kan sammenlignes med ribs fra andre grise. De er slagtet tæt ind på benene, grundet kostbarhed af omkringliggende udsækninger. Man kan og skal ikke sammenligne de her ben med dem fra den danske hvide gris. Duroc Spareribs er i en liga for sig selv. Men hvor køber man de her Spareribs, for de fås ikke i Dagligvare butikker. Dem får man kun på nettet! I netbutikker som seriøst har specialiseret sig i fantastisk kød.

HVORDAN FORBEREDER MAN BABY BACK SPARERIBS

Det er enkelt og nemt. faktisk så nemt at det bliver til en leg. Man starter med at trække huden der sidder på bagsiden af benene. Det gør man nemmest ved at køre med bagsiden af en teske ind under huden ved et af benene og løsner huden lidt op så man kan få fat og så trækker man bare til. det nemmeste er hvis du bruger et stykke køkkenrulle til holde fast i huden med så kan den trækkes lidt nemmere af. Når det er gjort kommer du din yndlings BBQ Rub på dine

Spareribs og vacumpakker dem så din rub kan få lov at trække ind i kødet. Jeg laver altid det her dagen før men man kan også rubbe dem 30 min inden de skal på grillen, det er heller ikke nogle problem.



BABY BACK SPARERIBS PÅ TRAEGER TIMBERLINE 850

Hvis du ikke kender den nye Traeger Pillegrill, kan du læse mere om grillen [her](#).

1. Læg dine Spareribs på grillen hvor de skal hygge sig ved 105°C grader i 3 timer. Jeg sprøjter dem hver halve time med lidt æblejuice.
2. På en Pellet grill gør man det på sammen måde som på en alm grill. Baby Back Spareribs laves efter 3 - 2 - 1 metoden.
3. Når de 3 timer er ovre skal du tage dine Spareribs af grillen og pakke dem ind i sølvpapir. I mens du pakker dine Spareribs ind, hæver du temperaturen i din grill til 120°C grader. Vær opmærksom på at kødet skal vende nedad når du pakker dem i sølvpapir. Kom lidt smør, æblejuice og cola med i pakken og luk den så tæt som muligt. Det er en god ide at bruge to lag sølvpapir.



2. Nu skal dine Baby Back Spareribs tilbage på grillen ved 120°C grader i 2 timer.
3. Efter de 2 timer er gået må du gerne pakke dine ben ud igen og komme dem tilbage på grillen hvor de skal pensles med BBQ Sauce. Du finder et udvalg af [BBQ SAUCER](#) [her](#).



4. De skal nu tilbringe 1 time ved 120°C grader. Jeg pensler dem over flere omgange. Så de kan få en rigtig fin karamelliseret overflade. Efter den

time er gået er de klar til servering.



[videopress AVsScz74 w="640" hd="true"]