

Dutch Oven SpareRibs - sådan gør du

Sådan laver du SpareRibs i en Dutch Oven

Det tager ikke lang tid at lave Spareribs i en Dutch Oven. Det er super nemt og går virkelig hurtigt. Dertil kommer at smagen er virkelig fantastisk.



Ingredienser: 2 personer

- 2 SpareRibs
- 2 - 3 pakker Bacon
- 2 store paprika
- BBQ Krydderi efter eget valg
- 0,5l. Mørk Øl
- 1 Flaske Black BBQ Sauce
- 6" Dutch Oven jeg har brugt en FT6 fra Petromax



Fremgangsmåde:

Til at starte med fjerner du huden af dine Ribs og mariner den med en BBQ Rub efter eget valg. Når det er gjort, ligger du bunden af din Dutch oven ud med Bacon, så alt er dækket. Derefter snitter du groft 2 Paprika og kommer dem i gryden. Stiller dine Spareribs i din Dutch Oven og hældes BBQ Sauce hen over dem, tilsidst hældes du 0,5 liter mørk øl i din Dutch Oven.



Når dette er gjort kommer du låg på din Dutch Oven. Så gør du briketterne klar, jeg har brugt 21 Briketter i alt. 9 stk. under bunden og 14 stk. på låget af min FT6 fra Petromax. Efter 3 timer er de klar til at servering. Det passer med at kullene også er brændt ud. Og seriøst de her Ribs, de er så tasty og mør at benene falder af dem.

Og her er så Videoen til vores Spare Ribs lavede i Dutch Oven fra Petromax.

<https://youtu.be/0h5rS-xDOGE>