Forskel mellem SpareRibs, Baby Back og St. Louis Cut?

Jeg vil gerne grille spareribs, er der nogen forskel i kød og hvilke spareribs skal jeg købe? Ribs har altid været meget populær når der skal grilles. Derfor vil jeg vil gerne forklare forskellen på de forskellige udskæringer af Spareribs, .Så du kan få et ord indført hos slagteren næste gang der skal handles Spareribs.

Baby Back Ribs, Lion Ribs, SpareRibs & St. Louis Cut

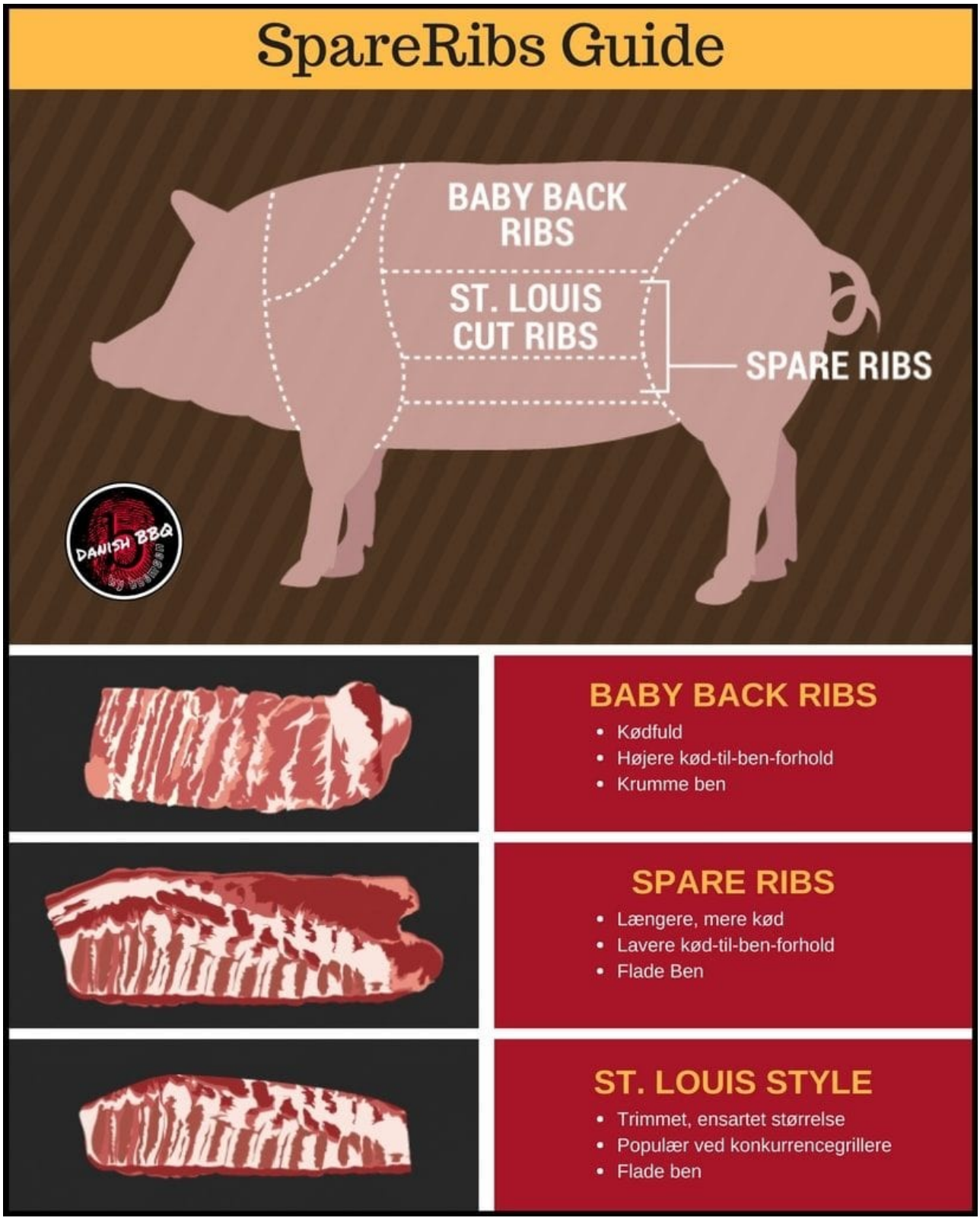
Listen over spørgsmål, der stilles i diverse fora, på Facebook og også personligt, kan udvides løbende. Hvis du spørger dig selv om disse eller lignende, så er du kommet det rigtige sted hen nu

- Hvad er egentlig forskel på **SpareRibs** og **Lion Ribs**?
- **Baby Back Ribs** og **Kamben** hvad er forskelen?
- Ben der kaldes **St. Louis Style**? Har jeg da aldrig hørt om før?
- Hvor mange Ben eller Spareribs skal jeg bruge til x antal af personer?

For at svare på alle disse spørgsmål, så lad os tage et kig på anatomien og strukturen af ??ribbenene hos grisen. (Se billedet) De ben der går ud fra rygbenet er **Kam ben**, som man laver **Baby Back** og **Lion Ribs** af.

Grisen kan have op til 16 ribben, hvilket er vigtigt at vide, så du kan vælge de bedste dele af ribbenene til f.eks. grillkonkurrencer. Men hvis du bare vil lave Spareribs derhjemme, er det faktisk ligegyldigt.

Loin Ribs, **Baby Back Ribs**, **Baby Backs**, etc. De nævnte navne betyder det samme, nemlig de beskrevne ribben. De kaldes **Baby Back Ribs** i USA, fordi de er de mindste mulige ribben og ikke fordi de kommer fra baby grise.



Baby Back Ribs

Baby Back Ribs har den egenskab at de er korte, stærkt krummende runde ben (knogler). **Lion Ribs derimod har korte buet knogler**, så der er egentlig ikke den store forskel i de to udskæringer**.** Ved **Baby Back Ribs** er der ikke så meget kød mellem de enkelte ben som f.eks.. ved **SpareRibs** fordi knoglerne sidder

oppe i mod rygsøjlen og her er benene tættere på hinanden. Men til gengæld skulle der være med kød ovenpå knoglerne. Det kommer også selvfølgelig helt an på hvor meget slagteren har ladet blive tilbage når han skærer dem ud. I det hele taget er kødet på disse mere magre end i spareribs, fedtindholdet stiger fra rygsøjlen og ned til maven.

Spare Ribs

SpareRibs er de ribben som ligger lige under de allerede beskrevne **Baby Back Ribs, som også** kaldes Rib tips. **SpareRibs** har den egenskab at deres ben ikke står helt så tæt ved hinanden som ved **Baby Back Ribs**, det er også årsagen til at de har mere kød mellem de enkelte ben, men også indeholder en større andel af fedt end som på **Baby Back Ribs**. Ben strukturen er mere flad og ikke så meget buet / krumme, de har en typisk form af en trekant som kommer af den måde de enkelte ben buer. Fordi det intramuskulære fedt (fedt lagret i kødet) er ansvarlig for saft og smag i kødet. Derfor er spareribs også de mest smagfulde og saftigste ben. Men de er ofte forskellige i tykkelse på overfladen og kan have en masse brusk.

St. Louis Cut

St. Louis Cut eller **Ribs i St. Louis stil**, er det midterste del af de buede Ribben. De går fra enden af ??kam ben til begyndelsen af ??ribben spidserne, den amerikanske betegnelse er Rib tip. Det er også den udskæring der benyttes på BBQ mesterskaber f.eks. hos Kansas City Barbecue Society (KCBS). Denne udskæring omtales også i USA som SLC, Barbecue Cut eller Kansas City Cut. De ser fantastisk ud, men det spiller ikke en så stor rolle hjemme ved grillen. Hvis du har en slagter, som skærer ud efter dine egne ønsker, så bed ham om at lade noget kød på ribbenene, så har du rigtig gode ribben til din grillaften og dine gæster.

Hvor Mange Ribs Per Person

Spørgsmålet om antallet af ribs pr. Person er også en af de spørgsmål der bliver stillet igen og igen. For det første afhænger mængden af hvilken Grill eller Smoker du bruger, og hvor meget den kan rumme. Men ser vi bort fra hvor meget plads der er på din Grill eller i din Smoker så er der jo stadig spørgsmål om der skal laves andet kød eller tilbehør ved siden af. Men hvis man kun vil lave Ribs til ens gæster uden tilbehør, kan du altid regne med to stænger **Baby Back Ribs** per person. Det er det jeg har regnet med og det holder for det meste stik.

Hvor kan jeg få gode Ribs?

Der findes en del Online Butikker der sælger de nævnte udskæringer i Danmark. Skal man ud og handle ved den lokale Slagter, så vil jeg anbefale man kører til en rigtigt Slagter. Og en rigtigt Slagter er ham der står med Svinet i baglokalet og selvskærer svinet ud. Der findes mange af de Slagtere endnu i Danmark og jeg er ret sikker på at der er også en i dit lokalområde. Som kan hjælpe dig med den udskæring af SpareRibs som du foretrækker. Du kan evt. printe denne Guide ud (*klik på billede for pdf filen*), der er for oven og tage den med til din Lokale slagter.

Kødets Kvalitet

Endelig skal det siges, at der selvfølgelig er forskellige svine racer, og dermed er der også forskelle på de enkelte Ribs til grillen. Smagsforskellen lige så store som hvis du køber en Steak af forskellige racer. Så ja der er en stor kvalitetsforskel fra Kød til kød. Mit råd er at prøve sig lidt frem mellem de forskellige udskæringer og racer indtil du finder den du synes er bedst.

Hvis du nu vil vide hvordan man laver de perfekte Ribs selv, og her snakker vi ikke kun grise, så tjek mine opskrifter på Ribs.

- ***SpareRibs Opskrift***
- ***Baby Back Ribs Opskrift***
- ***Beef Short Ribs***