

Gammeldaws Spareribs - på Rotisseri

Gammeldaws Spareribs også kendt under navnet Revelsben eller gammedags Spareribs. Ser ikke kun lækkert ud de smager også vild godt. de er en genfundet klassiker fra 80 og 90 tiden. Fra den tid før det hele blev mere the American way. Revelsben er det vi kalte Spareribs før i tid. Og man oplever det faktisk stadig i dag, når man bestiller Spareribs ved den lokale slagter i Brugsen så klipper de en hel side Spareribs ud til Revelsben. Selvom det ikke var det man haft bestillet.

Gammeldaws Spareribs fremgangsmåde Rotisseri

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 300 min.



Ingredienser til GammelDags Spareribs

- 2,1kg Duroc Gammel Daws Spareribs "[Ladegaard Duroc](#)"*
- [Pineapple Punch BBQ Rub](#)
- ca. 1L Mørk Øl
- [Napoleons Justerbar Rotisserikurv](#)*



Fremgangsmåde sådan laver du Revelsben på Rotisseri

I køkken

1. Vi starter med at fjerne hinden på bagsiden af benet ved vores Revelsben.
2. Derefter drysser vi [Pineapple Punch BBQ Rub](#) hen over alle vores Gammeldags Spareribs så de er godt dækket med [Pineapple Punch](#) hele vejen rundt.
3. Nu kommer du dine Revelsben i Napoleones Justerbar Rotisseri kurv* og sætter lukke gitter på så de sidder helt stram i deres bur.









Ved grillen

1. Start din Grill kun med bagbrander hvis du har det, ellers benytter du dig af indirekte varme. Indstiller grillen til ca. 140 grader. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500*](#)
2. Når grillen har nået den ønskede temperatur stiller du dit ovnfast fad i grillen så den flugter med Rotisseri kurven som du placer henover. Kommer ca 1. mørk øl i fadet. Jeg har brugt Napoleons Drop Ind Pande*.
3. Så lukker du låget, og lader du det hele spinde rundt i små 4 timer. Men tjek lige til dine Spareribs ind i mellem for at se om de mangler lidt mere øl
4. I mellemtid kan man bruge tiden til at tilberede ens tilbehør til de Revelsben. Vi har lavet bagekartofler med en nem salat. Det matcher faktisk rigtig godt.
5. Når de 4 timer er gået skal du lige måle temperatur på dine Revelsben. Har de en kernetemperatur på over 82 grader er de klar. Har de ikke nået den endnu ja så lader du dem rulle lidt videre på Rotisseri.
6. Når den ønskede kernetemperatur er nået tager du dine ben ud af kurven og lader dem hvile på i yderlige 20 minutter inden servering.

<https://youtu.be/mlwYLg9ehxw>







Revelsben - Gammeldags Spareribs med bagekartoffel og blandet salat





LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandlere:

- [Danish BBQ - Pineapple Punch](#)
- Duroc Gammeldags Spareribs: [Ladegård-Duroc.dk*](#)
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Justerbar Rotisserikurv: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Drop In Stegepande: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk*](#)

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