

# Hot Honey Ribs - Smagen af ægte BBQ

Hot Honey Spare Ribs indeholder min Hot Honey BBQ Rub som indeholder chipotle og Honing. Men du behøver ikke at være bange, fordi den er ikke HOT eller stærk. Den her Rub har lige den perfekte balance af sødme fra honing og en lille pust fra chipotle. Denne krydderi blanding giver de her Iberico Ribs den perfekte aroma.

## Hot Honey Ribs - Smagen af ægte BBQ



Iberico Ribs

Inden vi kaster os ud i BBQ Rub og Ribs skal vi lige finde de basale ting frem som ÆbleMost, Madolie, Kniv, teske, køkkenpapir og evt. Handsker.

## 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? [Jeg har brugt IBERICO Baby Back Ribs i denne opskrift](#). De er slagtet tæt ind på benene, grundet kostbarhed af omkringliggende udskæringer. Man kan og skal ikke sammenligne de her ben med dem fra den danske hvide gris. IBERICO 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.

## Ingredienser til Hot Honey Ribs

- 5 kg Iberico Baby Back ribs fra [Steak-Out.dk\\*](#)
- [Danish BBQ Hot Honey BBQ Rub](#)
- [Danish BBQ Classic BBQ Sauce](#)
- Æblemost
- Smør

## Fremgangsmåde, sådan laver du Hot Honey Baby Back Ribs

1. Det er enkelt og nemt. faktisk så nemt at det bliver til en leg. Man starter med at trække hinden der sidder på bagsiden af benene. Det gør man nemmest ved at køre med bagsiden af en teske ind under hinden ved et af benene og løsner hinden lidt op så man kan få fat og så trækker man bare til.



her vipper man hindet op med en ske for at løsne denne

2. Det nemmeste er hvis du bruger et stykke køkkenrulle til holde fast i hinden med så kan den trækkes lidt nemmere af.





derefter trækker du hindet af ved hjælp af køkkenpapir

Når det er gjort smører du dem ind i madolie og kommer Hot Honey BBQ Rub på dine Spareribs, så din rub kan få lov at trække ind i kødet. Før i tiden har jeg altid lavet det her dagen før. Men man kan også rubbe dem 30 min inden de skal på grillen, for jeg syntes ikke man kan smage forskel.



Hot Honey Baby Back Ribs

[\*\*Du kan finde alle mine BBQ Rubs her.\*\*](#)

## Hot Honey Baby Back Ribs tilberedning i træpillegrill

1. Nu starter du din Grill op, jeg har brugt min [Traeger Ironwood 885\\*](#) efter den er startet op ved 140 grader skruer jeg temperaturen ned på 100 grader. Og når den ligger stabil i temperatur kommer jeg mine Hot Honey Ribs på grillen. Og efter jeg har lukket låget tænder jeg først for SuperSmoke på min Ironwood. Det gør at den generer lidt mere røg.



Hot Honey Baby Back Ribs på traeger ironwood 885

2. Det er vigtigt at du holder dine ribs fugtig undervejs, derfor sprøjter jeg dem alle 20 minutter med æblemose. Grunden til jeg bruger æble mose isted for æblejuice er smagen. Gammeldags Æblemose smager meget bedre end Æblejuice efter min egen mening.
3. På en Træpille grill gør man det på samme måde som på alle andre grills. Spareribs laves efter 3 - 2 - 1 metoden. Dog har jeg valgt at barbere tiden lidt ned i dag så vi kører dem 2-1,5-1 Grunden hertil er Honing andelen i den BBQ Rub. den karameliser nemlig med tiden.
4. Når de første 2 timer er ovre skal du tage dine baby back ribs af grillen.





Iberico Baby Back Ribs efter 2 timer på Traeger Ironwood 885

5. Nu pakker du 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 med i pakken og luk den så tæt som muligt. Det er en god ide at bruge to lag sølvpapir.



nu pakkes de spare ribs i folie med æblemost og smør

## Og det sidste skrit inde du må nyde de her lækre SpareRibs

1. Nu skal dine Spareribs tilbage på grillen ved 120°C grader i 1 til 1,5 time. Du kan tjekke om de er klar til at komme ud af folien i det du måler dennes temperatur mellem det 3 og 4 ribben. Der skal den være over 90 grader. Hvis du ønsker at kødet skal kunne suttes ad de enkelte ben.
2. Når de har den ønskede temperatur over 90 grader, pakker du dine ben ud og kommer dem tilbage på grillen hvor de skal pensles med BBQ Sauce. Her er det en god idee hvis du blander 1dl æblemost med de 250ml med min [Classic BBQ Sauce\\*](#). Det gør den lidt tynder i konsistens og nemmer at pensle.



Iberico Baby Back Ribs med Danish BBQ Classsic BBQ Sauce

3. De skal nu sådan ca tilbringe 1 time ved 120°C grader. Jeg pensler dem over flere omgange. Så de kan få en rigtig fin karamelliseret overflad.

Og her ser du det færdige resultat af Hot Honey Spareribs.





Hot Honey Ribs færdig tilberedt på Traeger Ironwood 885



Hot Honey Ribs færdig tilberedt

## Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- 7,5 kg Iberico Baby Back Ribs: [\*\*Steak-Out.dk\\*\*\*](#)
- Danish BBQ - Hot Honey BBQ Rub: [\*\*Steak-Out.dk\\*\*\*](#)
- Danish BBQ Classic BBQ Sauce: [\*\*Steak-Out.dk\\*\*\*](#)
- Traeger Ironwood 885: [\*\*Homeshop.dk\\*\*\*](#)
- Napoleon Skærebræt: [\*\*Backyardliving.dk\\*\*\*](#)
- Njord Kokkekniv: [\*\*Ansø of Denmark\\*\*\*](#)
- 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](#).