

Kalve Ribben - Kalve Spare Ribs

Kalve Ribben "Kalve Spareribs" er som navnet allerede siger ribben af kalven. Som kan tilberedes på samme måde som Spareribs fra Svin. Som gerne laves efter 3-2-1 metoden. Med denne opskrift vil jeg gerne vise dig hvor nemt det er at tilberede Kalve Ribben på en grill eller smoker. Det eneste du faktisk har brug for er tålmodighed! Som efterfølgende vil blive belønnet med meget saftige og velsmagende Kalve Spareribs. Som vil være super mør med en fantastisk smag. Det er lige før jeg vil påstå at når man har smagt Kalve Ribs en gang dropper man almindelige Spareribs.



Kalve Spareribs

Koteletribben af Kalvekød "Spareribs"

Kalvekød karakteriseres af lavt fedtindhold og en ret fin smag eller mild aroma. Jeg har købt mine Kalve Spareribs i [Steak-Outs.dk onlineshop](https://steak-outs.dk). Det kalvekød man køber i dag er i gennemsnit fra Kalverne der er yngre end 8 måneder. Og lige for at tage spændning, var jeg super tilfreds med resultatet. I måden man tilbereder Kalve Spareribs på er der ikke den store forskel til almindelige

Spareribs fra Svinen.

Ingredienser til Kalve Spareribs:

- 1-2 [Kalve Spareribs per person](#)
- 2-3 spsk. [Boemsen´s Smokey Mustard BBQ Rub](#)
- 1 spsk. Rørsukker per Ribben
- 1 spsk. flydende Honning per Ribben
- BBQ Sauce efter eget valg. ["Jeg har brugt min Sweet Coke BBQ-Sauce"](#).

<https://boemsen.com/sweet-coke-bbq-sauce/>



Tilberedning af Kalve Sparribs

Man kan tilberede Kalve Sparribs på Kulgrillen, Gasgrill eller i en Smoker. Når man kaster sig ud i det i en Kulgrill, anbefaler jeg at du anvender **Minion Ring Methoden**. Fordi de her Ribs skal tilberedes over 5-6 timer. Jeg har en detaljeret beskrivelse af hvordan man laver en [Minion Ring under min 10 trin vejledning til det perfekte Pulled Pork fra Kulgrillen](#).



Kalve Spareribs

De vigtigste punkter under forberedelsen

Den vigtigste punkt under forberedelsen af Spareribs, og her er det ligemeget om vi snakker almindelige Kamben, Baby Back Ribs eller Beef Ribs, er at man fjerner hinden på bagsiden af benene. Hvis man ikke fjerner hinden på bagsiden vil denne hinde blive som bagepapir når det har været brugt flere gange i ovnen. Som bestemt ikke er sjovt at tykke på, jeg vil mene det ødelægger hele smagen hvis det føles som om man tykker på papir. Derudover hindrer denne hinde din krydderblanding og røgen fra grillen ikke trænger rigtigt ind i kødet! Og det er jo lige det vi vil have den ægte røget Barbecue smag. Så være omhyggelig med denne opgave, du vil blive belønnet med de bedste ribs du nogensiden har smagt i sidste ende.



Fremgangsmåde inden grillning:

- Hinden fjerner man nemt ved at køre bagenden af en teske ind under hindet ved en af ende knoglerne, løfter denne lidt op, så der er plads nok til at få en finger ind under. Løfter yderligere og så tager man et stykke køkkenrulle for at få bedre fat om hindet og trækker til. Med lidt held får du hele hinden fjernet på en gang. Det kræver lidt øvelse i starten. Men har man fundet fidusen er der det meget nemt efterfølgende.



Kalve Spareribs - sådan fjernes hindet

- Når du har fjernet hinden med omhu og der er intet tilbage, kan du komme din Krydderiblanding "BBQ RUB" på dine Kalve Spareribs. Her findes der forskellige måder at gøre det på. Jeg gør det altid ved at jeg gnider kødet ind i lidt madolie eller Olivenolie og så kommer jeg min BBQ Rub på bække sider af kødet. Grunden til jeg bruger Olivenolie er at den sørger for at din krydderiblanding sidder fast på kødet og dermed skal du ikke bruge så meget krydderi som hvis du bare drysser det hen over kødet. Om du kommer din BBQ Rub på dine Kalve Spareribs lige inden

den skal i grillen eller på din smoker, om du gør det nogen timer før og lader Krydderierne trække ind i kødet, gør ikke den helt stor forskel.



Kalve Spareribs - med BBQ Rub

- Nu er det på tid til at starte grillen. Den ideale Barbecue temperatur til Spareribs er mellem 105 og 110 grader. Jeg benytter mig altid af en af mine [Traeger Træpillegille](#). Du kan læse mere om mine Traeger under [MIN TRAEGER](#) her på bloggen. Her fortrækker jeg Æble eller Kirsebærs smag. Gør du det i en almindelig Kulgrill derimod har du brug for 2 til 3 [Røg Chunks](#).



Fremgangsmåde på Grill eller Smoker:

- Når din Grill eller Smoker har den ønskede temperatur på de 105-110 grader er du klar til at komme dine Ribs på Grillen i 3 timer.



Kalve Spareribs - med røg på Traeger Træpillegrill

- Efter de første 3 timer er gået, skal de pakkes ind i Butcher Paper eller sølvpapir. Jeg har valgt sølvpapir fordi jeg bruger sukker og honning i denne opskrift. Du skal vi sprede en spsk. rørsukker ud i en bane på sølvpapiret og derpå kommer du en spsk. flydende honning som du kan se på billede.



Rå Rørsukker og Honning på Folien inden Kalveribs skal pakkes

- Derefter placer du din Kalve Spareribs med benene opad på rørsukkeret og honningen. Så kødet ligger ovenpå denne blanding. Nu kommer du 3 tynde skiver smør på benene og pakker dem godt ind i sølvpapir. Og

kommer dem tilbage på grillen ved sammen temperatur 105-110 grader i yderlige 2 timer.



så kommer der smør på

- Efter de 2 timer er gået tager du dine Kalve Spareribs af grillen, pakker dem forsigtigt op og vender dem rundt og kommer dem tilbage på grillen.



Kalve Spareribs - efter 5 timer på Traeger Træpillegrill

- Nu mopper eller pensler du dem med din forvarmet BBQ Sauce dette gør jeg 3x med 10 minutters mellemrum.



Kalve Ribben frisk penslet med BBQ Sauce



Kalve Spareribs sådan ser de ud!



Kalve Spareribs - tilberedt på Traeger Proserie 22

- Når de 3x 10 minutter er gået er dine Kalve Ribs færdig til servering.



Kalve Spare Ribs tilberedt på Traeger Pro 22

Har du fulgt denne Opskrift trin for trin vil du nu blive belønnet med de saftigste Kalve Ribs, hvor du kan trække ben ud af kødet uden at de er en spor tør. Og jeg vil garantere dig at du bestemt ikke bliver skuffet af Kalve Spareribs. Det er lige før jeg vil påstå det er de bedste Spareribs jeg har smagt til dags dato! De er bare så meget mere saftig, ingen brus og masser af kød har de at byde på.

De her Kalve Ribs er bare et must try! Og du vil seriøst lave dem igen når du først har smagt dem engang.



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

- Traeger Proserie 22: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Traeger Æble Træpiller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Kalve Ribs: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*

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

Her finder du min andre Ribs opskrifter:

<https://boemsen.com/baby-back-spareribs-duroc-step-by-step/>

<https://boemsen.com/spareribs/>

<https://boemsen.com/st-louis-cut/>

<https://boemsen.com/forskel-mellem-spareribs-baby-back-st-louis-cut/>

<https://boemsen.com/beef-short-ribs-saadan-goer-du-keep-it-simple/>