Revelsben – Gammeldags Spareribs på Gasgrill

Revelsben også kendt under navnet Gammeldags Spareribs, er en fantastisk lækker sag, vi kender dem fra 80 erne måske lidt i 90 erne. De er fra den tid før de det hele blev mere American way. Revelsben er det vi kalte spareribs før i tid. Og man oplever det faktisk stadig i dag, når man bestiller spareribsved den lokale slagter i brugsen så klipper en en hel side spareribs ud til revelsben. Selvom det ikke var det man haft bestillet. Jeg har selv prøvet det ved den lokale slagter desværre. Da han ikke lige kunne se forskellen mellem Kamben og Revelsben.

Nå nok ævl om det. I denne opskrift laver jeg Gammeldags Spareribs på gasgrillen. Og der skal faktisk ikke meget til ud over Grillkrydderi, BBQ Sauce, lidt Røgboks og røgflis. Og selvføligt Revelsben.

Revelsben – Gammeldags Spareribs på Gasgrill

til 3-4 portioner.
forberedelsestid ca. 30min. , tilberedningstid: ca. 5 timer.

Revelsben på Gasgrill

Ingredienser til Gammedags Spareribs

- 2kg Gameldags Spareribs (Revelsben) kan købes hos Steak-Out.dk
- Trager Apricot BBQ Sauce. Kan købes hos Steak-Out.dk
- Danish BBQ Pig Powder BBQ Rub. Kan købes hos Steak-Out.dk
- lidt koldpresset Olivenolie eller madolie
- Røgflis Kirsebær og evtl. Kirsebær træpiller (har brugt Røgflis fra Napoleon Grill)
- 2 foliebakker til opsamling af fedt
- og en Røgboks til gasgrill

Fremgangsmåde til Revelsben på Gasgrill

1. Du starter med at forberede dine Revelsben. Her skal de blot smøres ind i lidt olie og drysses med **Pig Powder BBQ Rub**. Grunden til vi bruger olie inden krydderi er så hæfter krydderierne bedre til kødet.
2. Så fylder vi vores Røgboks med Kirsebær røgflis og hvis du har Kirsebær træpiller til Pillegrill.

Revelsben og Napoleon Røgboks med Kirsebær Træflis og Piller

3. Så fortsætter vi med grillen. Jeg her fjernet et rist på min ***Napoleon Rogue 525SE****. Så kan man komme til brænderørerne. Fjerner en Sear Plate og stiller ***Napoleon Røgboks**** hen over brænderen. Har du et Røgrør skal dette placeres mellem to Sear Plates. Derefter tager du to drypbakker og stiller dem på de yderlige riste og ligger det rist du har fjernet på Drypbakkerne. Som på Billede.. Har din grill kun 2 grillriste er det heller ikke nogle problem du låner bare et rist fra din Ovn i køkken fks. Som på Billede.

Så starter du din grill op kun med den brænder der er under Røgboksen på minimum blus så snart der begynder at komme røg ligger du dine Revelsben på risten hen over de to drypbakker som er fyldt med lidt vand. Nu lukker du låget og venter til der ikke kommer mere røg ud af grillen.

Revelsben på Napoleon Rogue 525SE med Røgboks

Når Røgen har lagt sig

1. Når der ikke kommer mere røg op fra grillen starter du endnu en gasbrænder nemlig den der sidder yders på modsatte side på minimum blus. Så dine Revelsben ligger i midten og du kører ved indirekte varme. Din grill vil nu køre et sted mellem 110 og 130 grader med lukket låg, det er ok.

Revelsben ved indirekte varme på Rogue 525SE

2. Nu lader du dem ligge der ved lukket låg og venter til du har om de 90 grader i kernetemperatur på dem. Jeg har fundet det største stykke revelsben og placeret mit Grilltermometer i den Jeg har brugt et ***CookPerfect Black**** . Det kan varier mellem 3 og 4 timer.
3. Når de 90 grader er nået tager du din ***Traeger Apricot BBQ Sauce**** og begynder at pensler dine Revelsben hele vejen rundt. Og skruer temperaturen op i grillen på 160 grader. Du pensler det hele 2 gange med 15 minutters mellemrum. Inden de er klar til servering

Revelsben med Traeger Apricot BBQ Sauce

4. Imens du venter på dine Revelsben kan du jo egentlig tilberede nogen

kartoffelbåde eller andet lækkert så i er klar til at spise når BBQ Saucen er karamelliseret og efterlader en fantastisk glans på overfladen af dine Gammedags Sprareribs.

Gammeldags Spareribs med Kartoffelbåde, direkte fra Gasgrillen

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

- **Gammeldags Spareribs: *Steak-Out.dk**
- **Danish BBQ – Pig Powder BBQ Rub: *Steak-Out.dk**
- **Traeger Apricot BBQ Sauce: *Steak-Out.dk**
- **Napoleon Rogue 525SE Gasgrill: *Homeshop.dk**
- **Napoloen Searplate Røgboks: *Homesop.dk**
- **Napoleon Kirsebære Røgflis: *Homeshop.dk**
- **Traeger Kirsebære træpiller: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **Napoloen Foliebakker: *Homeshop.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*.