

Revelsben - Low & Slow Gammeldags Spareribs

Revelsben også kendt som spareribs i de gode gamle dag. Jeg kan mindes det var dem min Far altid lavede på grillen om Sommeren, når vi var på Camping i 80'erne. Jeg mindes de var totalt mør og saftig. Man kunne købe dem færdig marineret ved købmanden, så de var klar lige til kaste på risten. De blev så lige sprøjtet med lidt øl undervejs. Selvom vi idag ved at det faktisk ikke er særlig smart at hælde lidt øl henover maden som ligger direkte på gløderne. Men vi vidste ikke bedre dengang og det smagt også mega lækkert. Meget var nogle nemmer dengang, sådan føltes det hvertfald.



Revelsben sådan tilberedes de på en Pelletgrill

Det vigtigste er at du køber nok Kød for når man først er igang med de her Revelsben stopper man ikke før alle er spist. Sådan er det hvertfaldt herhjemme hos os. Jeg anbefaler at du køber 3-4 Gammeldaws Spareribs per person, eller flere hvis man ikke kan få nok:) Jeg har valgt at købe mine [Gammeldags Spareribs os Steak-Out.dk](#)* for det første er de fra [LadegaardDuroc](#)* som jeg kun har fået fantastisk kød fra til nu og for det andet det er nemmer at bestille dem på nettet. Ikke fordi jeg ikke gider handle lokalt, men jeg orker ikke den diskussion ved køledisken ved slagteren længer.

Ingredienser til Gammeldags Spareribs

til 4 personer.

forberedelsestid: 15 min. ,marinerings tid 3t., tilberedningstid: ca. 5,5t.

- 3,6-4KG Revelsben (Gammeldaws Spareribs) [Kan købes hos Steak-out.dk](#)*

- Magic Dust BBQ Rub, [Opskriften finder du her på bloggen.](#)
- Øl BBQ Sauce, [Opskriften finder du er på bloggen.](#)
- 3 stk. 0,33l Øl



Fremgangsmåde sådan tilbereder du Revelsben på Traeger Grillen

1. Du starter med at pakke dine Revelsben op og vasker den en efter en derefter fjerner du sølvhuden på undersiden af dine Spareribs hvis de ikke er blevet fjernet.



2. Derefter ridser du fedtkanten og marinere dine Gammeldags Spareribs

med din BBQ Rub. Efterfølgende stiller du dem på køl i mindst 3 timer.



3. Når marineringsstiden er gået tager du dem frem igen og starter din Pillegrill op og indstiller den til 105 grader.



4. Når din træpillegrill har kørt stabil i 15 minutter ved de 105 grader er dine Gammeldags spareribs klar til at komme ind i grillen. Husk at placere en Drypbakke under dine Spareribs. Dine revlsben skal nu forblive i grillen i 3 timer ved 105 grader. Når du har en Traeger Timberline husk at aktivere Supersmoke!



5. Efter de 3 timer er gået tjekker du lige til dine Spareribs, du vender dem engang og skruer temperaturen op på 120 grader.
6. Dine gammeldags Spareribs skal nu forblive yderlige 1,5 timer i grillen ved 120 grader.
7. Nu hælder du de tre 0,33 øl ned i Drypbakken så dampen kan stige op og sætte sig på kødet.
8. Den sidste trin varer 1 time hvor du skal hælde de tre 0,33 øl ned i Drypbakken så dampen kan stige op og sætte sig på kødet.



9. Efter i alt 5,5 timer i grillen skal du flytte dine Revelsben over i en

Drypbakke og pensle dem med din [Øl BBO Sauce](#). Stil hele bakken tilbage i grillen ved samme temperaturen 120 grader.



10. Efter 15 minutter vender du dine Spareribs og pensler dem igen, så du har godt med sovs over det hele. Dette gentager du 2 gange.



Efter i alt ca 6 timer på Grillen er dine Revelsben også kaldet Gammeldags Spareribs klar til servering.



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

- Revelsben Gammeldags Spareribs: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- Taeger Timberline: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Kirsebærs Træpiller: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*

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

<https://boensen.com/oel-bbq-sauce-min-favorit-bbq-sauce/>

<https://boensen.com/magic-dust-bbq-rub-grill-krydderi/>