Spare Ribs – sådan laves Kamben på Kuglegrill

Spareribs / Kamben Video Opskrift.

Denne Blogindlæg indholder **Reklame** da den er lavet i Sammenarbejde med ***Turbostarter.dk***, ***Napoleon Grills Danmark*** og ***Steak-Out.dk***

Er du nybegynder og vil kaste dig ud i et nyt grilleventyr så er SpareRibs måske lige nogle for dig. Spareribs også kaldet Kamben herhjemme i Danmark. Dem kan man relativt nemt få ved den lokale slagter. Når du bestiller Kamben ved din slagter, så sørge for at bestille dem så de ikke er trimmet helt ind til benet. Der må / skal være kød tilbage, gerne 1 til 2 cm. For ellers betaler man kun for knogler og det er jo lidt skørt.

Basics til SparRibs "Kamben"

Når du går igang men lave Kamben "Spareribs" er det vigtigt at du har dine Basics iorden. Og når vi taler basics er det kvalitativt kød, en krydderiblanding, lidt olie, smør og en BBQ Sauce. Derudover skal du bruge en form for væske der er lidt sødligt og indenholder syre for at mørne kødet under tilberedning. Her er det ligegyldig om man bruger Cola, Sodavand, Æblejuce eller Vin. Det er kun dine fantasier der sætter grænsen her. Du har også brug for en Sparribsholder hvis du skal lave flere Kamben på engang og Steniolpapir.

Kamben på Kuglegrill

4 Kamben til 2-3 Personer
forberedelsestid: 30 min

Ingredienser til SpareRibs på Kugelgrill

- 4 Kamben "Spareribs" ***her kan jeg anbefale Baby Back Ribs fra Steak-out.dk***
- BBQ Rub – Færdigblanding. Eller man blander dem selv. ***Opskrifter***

finder du her.

- BBQ Sauce – Købesovs. Jeg laver dem selv. ***Her er mine opskrifter***.
- Kuglegrill – Jeg har en ***Napoleon Kuglegrill Pro22***
- Madolie
- Smør
- Staniolpapir
- Rygetræ
- Spareribsholder
- Allubakke
- GrillBriketter
- Vand
- og god tid

Optænding i Kuglegrillen

Når man skal lave Spareribs, Pulled Pork eller Brisket er det altid en god ide at ligge en ring i grillen af briketter. Grunden hertil er på dette måde har du en garanteret lav temperatur nemlig mellem 110 og 120 grader. Oven på den ring placerer du røgtræ i jævn mellemrum ca. 5 stk. Sådan en Kulring også kaldet "**Minionring eller officiel er det Snake methoden"** bliver tændt op med 8 til 10 briketter i den ene ende. Efterfølgende starter de andre briketter stille og roligt op og kravler hele vejen rund. Og lige præcis derfor får du den lave ønskede temperatur da ikke alle briketter er tændt på sammen tid. Det er en meget nem og simple trick til at holde temperaturet ned over en længer periode, som der er brug for som ved Spareribs nemlig 6 timer. Tilsidst stiller du en foliebakke med vand i midten af dine Minionring, den sørger for en fantastisk luftfugtighed ind i grillen.

Tilberedning af SpareRibs

Spareribs "Kamben" tilberedes efter **3-2-1 methoden**. det lyder indviklet men det er det bestemt ikke. Det betyder ikke andet end 3 timer i røg, 2 timer pakket i folie, og 1 time penslet med bbq sauce. Det er der bestemt ingen hokus pokus her

Vi starter med at trimme vores kamben. Og her er det vigtigt at at man fjerner hindet som sider hen over benen på bagsiden. Gør man det ikke oplever man at hindet bliver som bagepapir og hvem gider tykke på det. Det har også et andet formål, Hindet er en slags membran og den forhindre at krydderi og røg kan trænge ind i kødet. Så den skal fjernes.

Du fjerner hindet ved hjælp af en teske og lidt køkkenpapir. Du stikker teskeen ind under hindet hen over en af de sidste knogler på din Kamben løfter hindet en smule op så du kan komme ind under med en finger. Du løfter hindet yderlige en smule til du har godt fat. Du bruger køkkenpapir til at har beder hold i hindet og så kan man trække det af i et huk. Det er ikke sikkert det lykkedes første gang, men det er som at cykle, øvelse gør mesteren.

Når hindet er fjernet gnider du dine SpareRibs ind i Madolie og kommer din BBQ Rub "krydderiblanding" på bække sider. Er det gjort og din Grill har den ønskede Kernetemperatur på 110-120 grader kan du komme dine Spareribs på grillen. Her kan man med fordel benytte sig af en Spareribsholder. Så der kan være flere Kamben på grillen.

3-2-1 Methoden

Når dine SpareRibs er klar til at komme på grillen ligger vi ud med 3 timers røg ved lav temperatur "**low & low**"

Derefter tager vi dem af grillen ligger dem hvert for sig i et stykke staniol papir og giver dem tynde smørskiver og lidt væske. Jeg vælger for det meste Cola. Men man kan sagtens bruge andet, som Æblejuice eller Vin. Og pakker dem ind i Staniolpapir og kommer dem tilbage på grillen i 2 timer. Denne Proces er faktisk ganske vigtigt fordi det er her dine Kamben bliver mør. De bliver faktisk så mør at du kan trække benene ud af dine Sparribs når de er færdig.

Efter de to timer er gået er dine Sparribs faktisk allerede færdig men de skal jo lige have det sidste med og det er BBQ Saucen. Tage dine Kamben af grillen og pakker dem forsigtigt ud. For det første er det meget varmt og for det andet er dine Sparribs meget mør, så de kan risikere at falde fra hinanden. Du ligger benene tilbage på grillen i dette område hvor ingen briketter brænder længer. Og pensler dem med BBQ Sauce, det gentager du 2-3 gange undervejs til den sidste

time er gået.

Og så er dine Sparribs færdig Saftig og mør så de falder af benene.