

Spareribs / Kamben på gasgrillen - sådan gør du

Så skal der laves Spareribs / Kamben. I Danmark er Spareribs nok bedre kendt som Kamben. Jeg vil vise jer hvordan de tilberedes rigtigt på en gasgrill. Ved hjælp af et røgrør får man den dejlige røget smag som man ellers kun kender fra Kullgrillen eller en Pellet grill. Derfor skal vi trikse lidt ved hjælp af et Rør eller en bakke der er beregnet til røgning i grillen. Jeg benytter mig af at Røgrør. Som fyldes med røgflis. Jeg bruger røgflis af kirsebærstræ. Som man kan købe i de fleste byggemarkeder. Der for du også et Røgrør som du kan benytte når du skal have den her dejlige røget smag i dit kød.

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 her på Gasgrillen](#). 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.

lække kamben tilberedt på gasgrill

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

6 timer.



Indgredienser til fantastiske Baby Back Spareribs

- 5 kg Iberico Baby Back Spareribs ([kan købes hos Steak-Out.dk](http://Steak-Out.dk)*)
- [Pig Powder Pork Rub](#)
- [Classic BBQ Sauce](#)
- Madolie
- Smør uden salt
- Æblemost
- Kirsebær eller Æble Røgflis
- Et Røgrør.

HVORDAN FORBEREDER MAN BABY BACK SPARERIBS

I køkken

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.
2. Det nemmeste er hvis du bruger et stykke køkkenrulle til holde fast i

hinden med så kan den trækkes lidt nemmere af.

3. Når det er gjort kommer du din yndlings BBQ Rub på dine Spareribs og vaccum pakker dem, så din rub kan få lov at trække ind i kødet. Jeg laver det her dagen før, men man kan også rubbe dem 30 min inden de skal på grillen, det er heller ikke nogle problem.





**SPARERIBS / KAMBEN PÅ NAPOLEON PRESTIGE PRO
500***



KAMBEN PÅ GAS GRILLEN SÅDAN GØR DU.

Ved grillen

1. Start din Grill op kun i den ene side med en brænder så du rammer en temperatur i grillen på 105°C grader. Det kan dog kun gøres hvis du har en tre brænders grill som minimum. Benytte dig af et ovnfast fad og kom vand heri.. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500*](#)
2. Nu ligger du dit Røgrør som er fyldt med Røgflis direkte på den brænder der er tændt. [Du kan læse mere om Røgrør her i linket.](#)
3. Kom dine Spareribs på grillen i en Spareribsholder hen over dit ovnfast fad med vand i. Hvor de skal hygge sig ved 105°C grader i 3 timer.
4. På en Gasgrill gør man det på sammen måde som på alle andre grills. Spareribs laves efter 3 - 2 - 1 metoden.
5. Når de 3 timer er ovre skal du tage dine Spareribs af grillen og pakke 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 skal dine Spareribs tilbage på grillen ved 120°C grader i 2 timer.
6. Efter de 2 timer er gået pakker du dine ben ud og kommer dem tilbage på grillen hvor de skal pensles med BBQ Sauce.
7. De skal nu tilbringe 1 time ved 120°C grader. Jeg pensler dem over flere omgange. Så de kan få en rigtig fin karamelliseret overflad.

Efter den time er gået er de klar til servering.







Færdig grillede Spareribs / kamben på gasgrillen..



LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- [Danish BBQ - Pig Powder](#)
- [Danish BBQ - Classic BBQ Sauce](#)
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk*](#)
- 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](#).