

SpareRibs Kit fra Steak-Out.dk - sådan gør du

Denne Blogindlæg indholder produktplacering*

[Spareribs kit fra Steak-out.dk*](#) er et skræddersyet Spareribs set som indholder alt det du har brug for for at få den ægte Spareribs oplevelse. Hvis du følger denne vejledning kommer du sikkert i mål. Dette Spareribs Kit indholder 5,5KG Iberico Baby Back Ribs. BBQ Rub og en classic BBQ Sauce. Så er du godt kørende og skal ikke købe yderligere krydderi og Saucer.

Med et SpareRibs Kit kommer du sikkert i mål



Steak-Out.dk Ribs Kit



Jeg vil vise jer hvordan du får mest ud af dette sæt og hvordan du er 100% sikker på at komme safe i mål. Men lige en ting det siges man skal regne med 400-600g Spareribs per person. Ud over dette SpareRibs kit har du brug for æblejuce, smør, staniolpapier eller slagterpapir. og en grill. Jeg har lavet dem på min KamadoJoe BigJoe3. Dog er temperaturene og fremgangsmåde ens på alle grills. Ligegyldig om du bruger en Keramisk, en Trækul Kuglegrill, en Gasgrill eller en Træpillegrill.

Spareribs Kit - forberedelsen - Trin1

1. Inden du kan smide dine Ribs på grillen skal du fjerne hinden på bagsiden af benene. Fremgangsmåde her er relativ simpelt man fjerner hinden på bagsiden af benene skal du bruge en kniv eller skaft fra en ske til at pryde et hjørne af den tynde membran fra den ene kant af dine ribs. Grib det med et stykke papir fra køkkenrullen. Til et bedre greb - og træk det langsomt opad. Når en god del af membranen er fri, skal du kunne trække resten af i en hurtig bevægelse.



2. Nu skærer du de to yderste ben fra, Det er faktisk kun for syns skyld man

gøre det. Da de fleste Spareribs ligegyldig hvor de kommer fra er skåret klods op af et ben og dermed ser det ikke så flot ud når benene bliver synlige under tilberedning senere. Derfor er det altid en god ide at skære det yderste eller de to yderste ben dra så der er et godt stykke kød på hvert ende af dine Spareribs. Så trimmer man evt. løst fedt eller kød fra som sidder langs med benene. Som du nu kan se ser de meget pænere ud med det samme bare ved at fjerne et eller to yderben.



3. Så er det på tid til at påføre BBQ Rub, også her findes der en lille trick nemlig at pensle benene med Æblejuice inden du drysser din BBQ rub på. Det resulter i at din BBQ Rub hæfter sig beder til kødet. Og dermed bruger man mindre Rub;) Jeg gør det ved at ligge alle ben i en folie eller gastrobakke og pensler et ben ad gang med æblejuice og derefter påfører jeg krydderi til alle ben er færdig.



Grillen skal forberedes til dit SpareRibs Kit - Trin2

1. Når alle Ribs er færdig Rubbet dækker du dem med husholdingsfolie og stiller dem på køl imens du forbereder din Grill. Din Grill skal indstilles til indirekte varme og 105 til 107 grader. Griller du på Trækul, Briketter eller Gas skal man også lige tilføje nogle ekstra Røgtræ for smagens skyld. Det er så ikke nødvendig på en Traeger Træpillegrill.
2. Efter du har indstillet din grill og den har kørt stabil i ca 30 minutter på 105 til 107 grader er det på tid til at du tager dine Ben ud af køleskabet og kommer dem på grillen. Ja du læste rigtigt direkte fra køleskab i grillen. Fordi så har kødet længer tid til at tage røgsmagen til sig. Når de er lagt på grillen tæller uret. Fordi dine Ribs skal nu forblive 3 timer i

grillen ved 105 til 107 grader.



3. Imens de 3 timer går skal du så alle 30 minutter sprøjte dine Spareribs med Æblejuice. Det gøres for at holde kødet fugtigt.





SpareRibs Kit - så skal dine Spareribs pakkes og Pensles - Trin3

1. Som overskriften allerede siger efter de 3 timer er gået skal dine SpareRibs pakkes ind i Folie eller Slagterpapir idag har jeg valgt folie. Det er faktisk ganske nemt man starter med 1 meter staniolfolie og folder den i midten så folien ligger dobbelt. Det gentager du nu til du har folie til alle dine ben. Derefter tager du dine Spareribs af grillen.



2. Nu tager du et ben ad gang ligger det over på din folie så benene vender opad. hælder lidt æblejuice henover benet og ligger tre smørklat ud. Derefter folder du de korte sider hen over benet. Derefter de lange som du samler i midten hen over benet og folder dem forsigtigt sammen så folien er lukket. Det er vigtigt at du er ops på at der ikke går hul på folien.



3. Og så skal de tilbage på grillen ved 110 grader i en til halvanden time. Det er kødet der bestemmer hvornår det er klar. Når de er for længe på grillen er de kogt fra hinanden og når de får for lidt tid ja så er de ikke færdig ;). Så det er et balancegang som man skal være ops på. Jeg tjekker efter 1 time hvordan de ser ud og tager stilling til om de skal have 30 minutter længere eller ej. De ribs skal have en temperatur på 92 grader i kødet mellem den 3 og 4 ribben.



4. Har du den ønskede kernetemperatur på de 92 grader pakker du dine ben op og pensler dem med BBQ Saucen. Her kan man med fordel blande 15ml æblejuce og saften fra et enkelt Sparribs sammen med BBQ Saucen for at få mere smag. Men det er bestemt ikke nødvendigt.



5. Efter du har penslet dem skal de forblive i grillen i yderlige 30 minutter til de er klar til servering.





Som tilbehør til Ribs kan man lave [Coleslaw](#), [Mac&Cheese](#), [Baked Beans](#) eller bare en frisk salt.

<https://boemsen.com/coleslaw-klassisk-amerikansk-coleslaw/>

<https://boemsen.com/perfekte-mac-and-cheese/>

<https://boemsen.com/baked-beans-aegte-amerikansk-tilbehoer-til-grillmad/>

Time & Temp på Steak-Out.dk's Ribs Kit

- 3 timer ved 105 grader med røg
- 1 - 1,5 timer ved 110 grader pakket i folie eller slagterpapir til en kernetemp på 92grader
- 0,5 timer med BBQ Sauce ved 110 grader.



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

- KamadoJoe BigJoe3 [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- KamadoJoe Big Blocks: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Fireboard Pitcontroller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Fireboard DriveTM: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Fireboard 20CFM Fan: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Broil King Sprayflaske: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Danish BBQ - Pig Powder: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Danish BBQ - Classic BBQ Sauce: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Iberico SpareRibs: [Steak-out.dk](https://www.steak-out.dk)*

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