

SpareRibs - enormt kødfulde Duroc Ribs

SpareRibs, er til dig der ikke kan få Ben nok! Og når jeg skriver "ikke få nok" så vil jeg gerne uddybe hvorfor. Bare en af de her monster Spareribs varierer mellem 2,3 og 3,1kg stykket!!! De her Spareribs har mere af alt, mere ben, mere kød og højere fedtindhold som giver dem en fremragende smag.



Hvor Kommer Duroc Grise Fra

Duroc Spareribs kommer fra en gris af racen Duroc som stammer fra USA/Canada, de her er dog fra Spanien. Duroc grisen giver lidt mindre kød end traditionelle svine racer, til gengæld er Duroc grisens kød lidt mørkere, saftigere og har en dybere smag. De her Duroc SpareRibs består af en hel side brystben og dermed er de også mere fedtholdige end Baby Back Spareribs. Netop derfor vil jeg ikke anbefale at tilberede dem efter 3-2-1 metoden, som man normalt tilbereder Spareribs på. Hvis du følger denne lille vejledning her, så får du en Spareribs oplevelse du ikke så hurtigt glemmer.

3-2-1, 5-1, Metoden Men Hvilken Er Den Rigtige

Tallene står for de forskellige tilberedningsfaser, på timebasis: Om du har **Baby Back SpareRibs** eller **St. Louis Cut & Spare Ribs**, så skal de alle tilberedes over seks timer. 3-2-1 metoden bruger jeg personlig kun til **Baby Back Spare Ribs**, dampes i to timer efter de har tilbragt de første tre timer med røg. og til sidst glaseres de med en [BBQ Sauce](#) i den sidste time. Sidstnævnte gør man også ved 5-1 metoden. den eneste forskel er at dine Spare Ribs simpelthen får røg i hele fem timer. Det lyder mere kompliceret end det er... Jeg personlig bruger 5-1

metoden til St. Louis Cut & Spareribs fordi de har et højere fedtindhold som sørger for at de ikke tørrer ud under tilberedning og lige netop derfor vil deres fedt hurtigere smelte bort hvis du pakker dem ind i folie ved trin 2, hvis man følger 3-2-1 metoden, hvilket kan resultere i store huller mellem benene. [**3-2-1 opskriften til Baby Back Iberico Spareribs finder du her.**](#)

SpareRibs 5-1 Tilberedning

Forberedelse Dagen Inden Dine Duroc SpareRibs Skal På Grillen

Start med at trække den hinde af 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. Det nemmeste er hvis du bruger et stykke køkkenrulle til at holde fast i hinden med så ikke smutter fra dig og dermed kan trækkes lidt nemmere af. Når det er gjort trimmer du lige det værste af din ben og kommer din yndlings [**BBQ Rub**](#) på dine Spareribs. Pak dem ind i husholdningsfilm så din rub kan få lov at trække ind i kødet. Jeg laver altid det her dagen før men man kan også rubbe dem 30 min inden de skal på grillen, det er heller ikke nogle problem.



NB: En lille tip, gnub dine ben ind i lidt olivenolie inden du rubber dem. Det sparer dig krydderi ved at din BBQ Rub sidder bedre fast på kødet. Og olien bruges som transportmiddel så smagen af dine krydderier kommer bedre ind i kødet.

SpareRibs På Traeger Timberline 850

På min [Traeger Timberline](#), Pillegrill gør man det på sammen måde som på en alm grill. Jeg laver St. Louis Cut Spare Ribs efter 5-1 metoden. Du kan læse mere om [min Traeger Timberline her](#).

1. Grillen startes op indstilles til 105°C grader, med Super Smoke ON.
2. Læg dine Spareribs på grillen hvor de skal hygge sig ved 105°C grader i 2 timer. Jeg sprøjter dem hver halve time med lidt æblejuice.



3. Efter de første 2 timer er gået hæver jeg temperaturen i grillen til 115-120°C grader.
4. Efter i alt 5 timer, skal dine Spare Ribs pensles med BBQ Sauce. [Du kan se et udvalg af BBQ SAUCER se her](#) .



5. De skal nu tilbringe yderlige 1 time ved 120°C grader. Jeg pensler dem over flere omgange. Så de kan få en rigtig fin karamelliseret overflade. Efter den time er gået er de klar til servering.



Efter samlet seks timer i grillen var vores SpareRibs færdige, de var saftige og dejlig bløde i kødet. dog ikke **“Fall of the bone”** som du kun opnår ved at dampe dem i aluminiumsfolie. Men jeg vil heller anbefale dig, at du ikke bruger 3-2-1 metoden til Duroc Spareribs som dem her.



Men prøv jer frem, prøv det selv, og find ud af hvilken metode der giver det bedste resultat for dig, Det er dét der gør det sjovt at grille.