

Sådan Trimer du SpareRibs til St. Louis Cut

Da jeg lærte at grille, kom jeg seriøst frem til mange opskrifter, der hed noget med St. Louis Cut. Det var før YouTube blev oversvømmet med videoer om emnet. Så jeg var en komplet nybegynder dengang jeg søgte efter denne udskæring. I min naivitet tænkte jeg, at jeg kan vel bare spørge min slagter. Jeg prøvede det ene og andet sted dog fandt jeg ikke andet end spareribs.

Jeg regnede faktisk med, hvis jeg lærte at trimme dem selv, kunne jeg spare meget tid og penge. Og stadig have mere kontrol over slutproduktet. Det viste sig at, det at trimme et rack St. Louis Cut var en meget simpel opgave. Der skal faktisk kun to snit til for at forvandle en alm. side Spareribs til en St. Louis-Style Cut. Og fra den dag af, gør jeg det altid selv.

Hvad er en St. Louis Cut?



Derfor vil jeg gerne forklare hvad St. Louis Cut Ribs er. Og hvorfor det er det værd at skære dem rigtigt ud.

SpareRibs er opdelt i to hovedafsnit:

Spareribs og Lion-Back Ribs. Lion Back Ribs, der meget ofte kaldes Baby Back Ribs. Som er den del af ribbenet, der er tættest på ryggraden. Spareribs er den del der er tættest på brystbenet. Problemet med en hel rack spareribs er, at brystbenet har masser af hårde stykker brus. Som kan ende med at de er svære

at tygge. Og har man først fat i et stykke brusk, ja så er den der wow oplevelse pist væk.

St. Louis Cut er faktisk ikke andet end et trimmet Rack SpareRibs. Hvor man trimmer den brusksbelastede del væk. Sammen med den overskydende flap i enden af ??racket. Slutresultatet er et flot trimmet, mere ensartet i form og lettere spiselige Ribs. Og det derfor jeg finder denne udskæring meget bedre end standard spareribs.

Sådan Skæres en St. Louis Cut Rack

Forhåbentlig har jeg overbevist dig om, at det er det værd at trimme dine spareribs nu! Hvis ikke, så kan du se her hvor nemt det er. Som jeg nævnte, er det kun to enkle trin.



1. Du starter med at fjerne kødlapperne i enden af ??benet. For at gøre dette skal du se på den smalle ende af benet og finde den sidste, korteste knogle. Der er normalt at der sidder en del kød for enden af denne knogle. Hvis man ikke fjerner dem vil de ende op med at blive over stegt. For at fjerne det skal du lave et lodret snit, ca. en lillefingers brede parallelt med denne kogle.

2. Det næste skridt er at lave et vandret snit mellem stigen og brusken. For at finde den det rette sted til denne snit skal du først finde den længste ribben. Det er som regel den fjerde knogle ind i den bredere ende af stigen. Føl langs ribben, indtil du opdager en blødere område. Som er bruske, og det er her hvor ribben forbindes med brystbenet. Alle de andre enkelte ribben forbindes til brystbenet på samme måde. Her skærer du ved at sætte kniven ind i det bløde og derefter skære vinkelret på ribbenene. Skære igennem alle de bløde områder, hvor hvert ribben møder brystbenet. Når brystbenet er fjernet, skal du have et næsten rektangulært rack af ribs. Hvor der er intet andet end ben og kød tilbage.

Yderligere trimning

Teknisk set er dine St. Louis Cut Ribs nu klar. Men der er nogle få trin, jeg vil anbefale dig før du går videre til krydderier og tilberedning.

For det første vil jeg vende stigen om og fjerne den lap, der løber diagonalt på bagsiden, hvis det er der. Nogle gange har slagteren allerede fjernet den. Men de fleste stiger, jeg køber, har den stadig, så jeg sørger for at skære den af. Hvis den ikke fjernes, kan den tørre ud mens ribbenene tilberedes.



For det andet fjerner jeg den hinde som er den tynde membran, der dækker det meste af bagsiden af dine ribs. Det er også en af de store debatter rund omkring i grillverdenen om, hvorvidt den skal fjernes eller ej. Nogen siger, at membranen hæmmer røg indtrængen, men jeg deler ikke den overbevisning, fordi jeg har haft helt røgfyldte ribs, hvor jeg ikke kunne fjerne hinder på. Den bedste forklaring er, at hvis den bliver fjernet er for at skabe en bedre spiseoplevelse. Når den er tilberedt, kan denne membranen blive som papir, og jeg syntes ikke det er helt spiseligt. Det er faktisk den hårdeste del af hele dette trimningsjob. Da det kan være glat, hvilket gør det svært at få fat i. Selv med masser af øvelse er der stadig nogle stiger, der har en membran, der bare ikke vil komme af.

Jeg syntes, det er umagen værd. For at starte, skal du bruge en kniv eller negle 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.



Derefter vil jeg føle rundt om ribbenene for at se om der er for store lommer med fedt, især hårdt fedt, og trim dem ned. Fedt er godt når det gælder Barbecue!

Men når der er for meget, vil det ikke smelte tilstrækkelig væk under tilberedning. Og du vil ende med overdrevent fede ribs, hvilket ikke er særlig lækkert.



Hvad de trimmedede kødlapper angår, fryser jeg dem ned til at lave pølser af, når jeg har samlet nok sammen. Endnu mere værd at gemme, er dog brystdelen. Det er den del, hvor rib tips kommer fra. Som I f.eks Chicagos Barbecue Scene et must have Snack. Jeg kan godt lide at krydre og ryge disse stykker sammen med mine St. Louis Cut ribs. Tipsene er hurtigere klar end det fulde rack. Dem kan man nyde halvvejs som en hurtig snak fra grillen med en god BBQ Sauce. Mens jeg venter et par timer mere på ens Spareribs er klar.



St Louis Cut på Traeger Timberline Piletgrill.

Fra start til slut tager hele trimningen kun et par minutter. Og efter de er rubbet i en fantastisk [BBQ Rub](#) & 5 til 6 timer på smokeren og penslet til sidst med en [BBQ sauce](#), står du tilbage med intet mindre end seriøst måltid. Jeg laver mine St Louis Cut altid efter 4- 2 -0,5 metoden det vil sige 4 timer på grillen ved 110 grader. Derefter 2 timer pakket i folie med whisky, cola & smør ved 120 grader. Og til sidst 30 minutter med BBQ Sauce ved 120 grader.

