

Steak-Out.dk - St. Louis-Cut Ribs Kit

St. Louis Cut Ribs Kit fra Steak-Out.dk. Med [Steak-Out.dk St. Louis Cut Spareribs kit](#)* får man virkelig alt det man har brug for. Der er Spareribs til 4-6 personer alt efter hvor meget man spiser. Der er min BBQ Rub Pork Powder og classic BBQ Sauce med i sættet. Det eneste du skal bruge ud over det her sæt Spareribs er en Grill som kan grille ved low & slow om de 105 grader, en sprøjteflaske samt nogle Æblejuice, smør Staniolpapir eller Slagterpapir . Og et stegetermometer og en del tålmodighed.

STEAK-OUT.DK ST. LOUIS-CUT RIBS KIT

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

20 min.

Tilberedningstid

6 timer.



FORBEREDELSE - ST. LOUIS CUT KIT

Teknisk set er dine St. Louis Cut Ribs Kit færdig trimmet når de kommer hjem til dig. Det eneste man skal er at fjerne hinde på bagsiden. Hvis ikke den er allerede fjernet. Derefter sprøjter du dine ribs med lidt æblejuice, for at få din BBQ Rub til



at holde bedre på kødet.

1. 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.



Steak-Out.dk - St. Louis Cut Ribs sådan fjerner man hinden

2. 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. Vil du få dette resultat:



Steak-Out.dk - St. Louis Cut Ribs top trimmet



3. Efter trimning er der tid til BBQ Rub for at holde på Rubben på kødet anbefaler jeg at du mopper eller sprøjter dem med Æblejuice eller Cola inden du kommer din Grill Krydderi på kødet. Simpelthen for at det kan holde bedre fast på kødet og du undgår spild af krydderi på denne måde. Men det er op til dig om du kommer krydderier på dagen inden eller 1 time før du smider dine ribs på grillen. Personligt gør jeg det altid dagen inden så mine ribs kan trække i krydderi. Men det behøver man ikke de bliver lige god.

TILBEREDNING VED GRILLEN - ST. LOUIS CUT RIBS KIT

Det er faktisk også ganske enkelt. Du skal kun huske 2 temperatur og det er 105 grader og 120 grader. Steak-Out.dk St. Louis Cut Ribs Kit tilberedes efter 3-2-1 metoden. det betyder 3 timer ved 105 grader i røg. Derefter 1,5 timer ved 120 grader pakket ind i folie, 2 timer i Slagterpapir. Og til sidst 30min til 1 time ved 120 grader og smurt ind i BBQ Sauce.



Men gør dig selv en tjeneste ikke at følge den slavisk. Når dine Ribs er pakket og

du nærmer dig de 1,5 timer ved 120 grader i folie eller 2 timer i Slagterpapir, måler du lige kernetemperatur efter. Det gør du mellem 3. og 4. ribben og her skal den være over 88 grader.



Steak-Out.dk – St. Louis Cut Ribs Kit med Danish BBQ

Er den det ikke så lader du den blive pakket til den har den ønskede kernetemperatur på over 88 grader. Først derefter er dine St. Louis Cut Ribs klar til at blive mobbet med BBQ Sauce.

ST. LOUIS CUT RIBS KIT VED GRILLEN FASE 1, 105 GRADER

1. Start din Grill op og indstille den til 105 grader. Her er det ligegyldig om du bruger en Gas, Kulgrill, Kamado eller træpille- grill. Bare du holder dig til de 105 grader og tilberedning forgår ved indirekte varme. Jeg bruger for det meste æble røg til Spareribs, kirsebær eller hickory kan sagtens bruges.
2. Når grillen kører stabilt ved 105 grader er det på tid til at komme St. Louis Cut Ribs på grillen. Her er det vigtigt at du holder dem fugtigt. Det gør man nemmest ved at bruge en sprayflaske som man fylder med æblejuice eller Cola. Og sprøjter de ribs alle 30 minutter i de første 2 timer på grillen.



Steak-Out.dk - St. Louis Cut Ribs Kit på Kamado JOE 3

ST. LOUIS CUT RIBS KIT VED GRILLEN FASE 2, 120 GRADER

1. Når de første 3 timer er gået skal du pakke dine Ribs. Her skærer du dig nogle Slagterpapir til som har dobbelt størrelse af dine Ribs. Du folder dit Papir således at hjørnerne ligger dobbelt. For at beskytte hjørnerene af dine Ribs for for høj varme. Derefter ligger du dine Ribs med kødet nedad så benene ligger øverst. Her kommer du 3 til 5 skiver smør på og en god sjat æblejuice. Og lukker dem tæt ind i dit Slagterpapir eller Staniolpapir.



Steak-Out.dk - St. Louis Cut Ribs Kit pakkes med Smør og ÆbleJuice

2. Imens du pakker dine St. Louis Cut Ribs indstiller du din Grill til 120 grader. Når de er nået kommer du dine Ribs tilbage i grillen i 1,5 time med Staniol og 2 timer med slagterpapir. Og her er det yderst vigtigt at du ikke render og åbner låget hele tiden. Den skal forblive lukket.

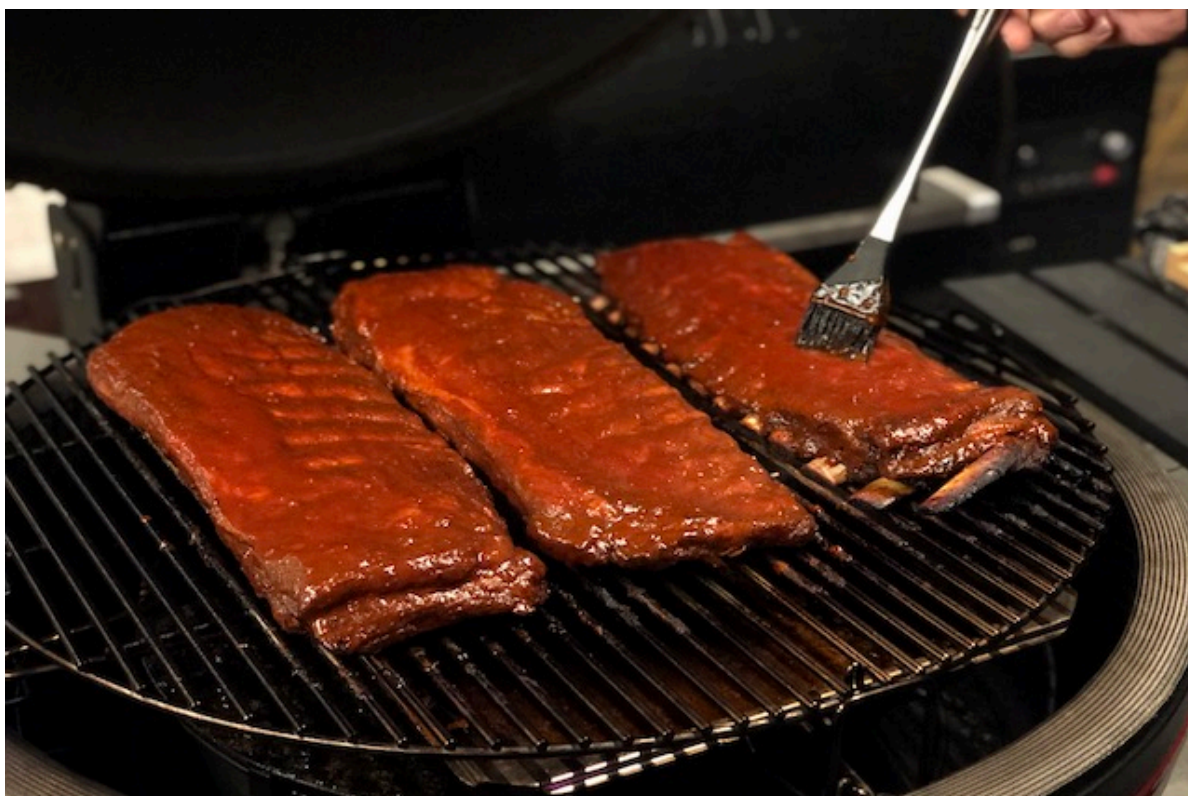


Steak-Out.dk - St. Louis Cut Ribs Kit pakket på Kamado JOE 3

3. Når du nærmer dig de 1,5 timer i folie eller 2 timer i slagterpapir ved 120 grader, måler du lige kernetemperatur efter. Det gør du mellem 3 og 4 ribben og her skal den være over 88 grader. Er den kernetemperatur ikke nået skal de forblive i grillen pakket ind til de har den ønskede temperatur.

ST. LOUIS CUT RIBS KIT VED GRILLEN FASE 3, 120 GRADER OG BBQ SAUCE

1. Så er det på tid til den sidste fase og det betyder BBQ Sauce skal påføres dine Ribs. Det gør du nemt ved at hælde flaskens indhold over i et glas eller en krukke. Skyller flasken i 1,5dl Æblejuice eller Cola og hælder det over i din Sauce Endnu bedre resultat får du ved at bruge den væske der har samlet sig ved de pakkede ribs. Og blender det hele godt sammen.
2. Nu mopper (pensler) du dine Ribs. Det kan du gentage efter 15 minutter hvis du syntes der skal mere sauce på benene. og lader Saucen fint karamellisere på dine Spare Ribs.



Steak-Out.dk – St. Louis Cut Ribs Kit Mobning med Danish BBQ – Classic BBQ Sauce



SÅ SKAL DER NYDES SPARERIBS FRA STEAK-OUT.DK



St. Louis Cut Ribs Kit

Sådan her ser de banditter ud når du har fulgt denne guide. Mega lækkert og kødfulde og saftige Spareribs der falder af benene.





<https://youtu.be/r97qHyzcAAo>

LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:

- **Steak-Out.dk St. Louis-Cut Ribs Kit:** [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- **Kamado Joe Big Joe 3:** [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- **Slagterpapir:** [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- **Napoleon Skærebræt:** [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- **BroilKing Forstøver flaske:** [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- **Æblejuice**
- **Lurpak Smør**

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