Fruity Style Cinnamon Ribs

Ihr steht auf Ribs?
Ihr habt es gerne fruchtig und etwas ausgefallen?

Dann haben wir das passende für Euch.

1-2-1 Fruity Style Cinnamon Ribs

Als erstes mischen wir uns den Rub. Dafür braucht ihr folgende

Zutaten:

- 1 TL granulierter Knoblauch
- 1,5 EL Meersalz
- 5 EL Soft Packed Brown Sugar
- 1 EL Selleriesalz
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Pfeffer

Als nächstes entfernen wir die Silberhaut an den Ribs, bevor wir sie mit dem Rub gut einreiben.

Anschließend in Frischhaltefolie verpacken oder einvakuumieren und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank packen.

Die Ribs aus dem Kühlschrank holen und für 1 Stunde auf dem Grill räuchern (z.B. mit Rum Holz-Chunks).

Während der Räucherphase bereiten wir die Sauce vor.

Zutaten:

- 2 Tassen Orangensaft

- 6 EL Zuckerrübensirup
- 6 EL Honig
- 4 EL Balsamico
- 4 EL Worcestershire – Sauce
- 4 EL Tabasco Chipotle
- 6 Zehen Knoblauch püriert
- 3cm Ingwer (fingerdickes Stück) gerieben
- 2 TL Zimt

Alle Zutaten in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Die Ribs vom Grill holen und in eine Edelstahlauflaufform mit Gitter legen und mit der Sauce übergießen und dicht mit Alufolie abdecken.

Das Ganze kommt jetzt für weitere 2 Stunden auf den Grill (indirekte Hitze, 150 Grad).

Nun beginnt die dritte und letzte Phase (1 Stunde).

Ribs auspacken und auf den Grillrost legen (indirekte Hitze 130-150 Grad).

Die aufgefangene Sauce einreduzieren und die Ribs damit in der letzten Stunde 1-2 mal bepinseln.

Guten Appetit!