



Rippchen Burger mit selbst gemachtem Cole Slaw

by Joscha Bastians



Rippchen Burger mit legendärem Coleslaw und selbst gemachtem Rub

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Rub zusammen mischen und vermengen. Teile heißt in dem Fall, dass ihr die Grammzahl selbst wählen könnt, je nachdem, wie viel ihr benötigt. z.B. 500g Paprikapulver, 400g Zucker usw. Oder eben halbieren, wie ihr möchtet
2. Grill vorheizen auf ca. 150°C
3. Silberhaut der Spareribs entfernen
 - Mit einem Löffelstiel zwischen den Rippen unter die Silberhaut gehen (siehe Videoanleitung)
 - Silberhaut mit dem Löffel leicht anheben, mit einem Küchentuch greifen und abreißen
4. Die Brenner kurz ausschalten, mit Fetttrennspray das Rost benetzen und dann die Brenner wieder einschalten. Die Rippchen von beiden Seiten kurz scharf angrillen, also mit Röstaromen versorgen
5. Den Gasgrill weiterhin so vorheizen, dass ihr 150°C Deckeltemperatur habt, um die Rippchen zu garen oder euren Pellet Smoker auf 150°C vorheizen, um sie dort garziehen zu lassen
6. Rippchen beidseits mit Trocken Rub würzen. Was an Gewürz hängen bleibt reicht!
7. Für jede Rippchenleiter etwas Butcher Paper abreißen, damit sie perfekt reinpassen
 - Rippchen in die Mitte legen, darauf etwas Wagyu Fett und ordentlich BBQ Sauce verteilen, wer mag auch noch einen Schluck Whiskey
8. Alles ordentlich einschlagen, dass es dicht verschlossen ist
 - Beim Grill die Rippchen indirekt legen, also beim 4 Brenner die beiden äußeren Brenner einschalten, so dass 150°C erreicht werden und die beiden mittleren Brenner bleiben aus geschaltet

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Grillzange
- Marinadenhandschuhe
- Messer
- Schneidebrett
- Butcher Paper
- Microplane Turmreibe
- Fetttrennspray

Zutaten: 4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
2	Rippchenleitern
4	Burger Buns
Etwas	Wagyu Fett
Etwas	BBQ Sauce
Cole Slaw	
1	Rotkohl
6-8 EL	Apelessig
2 EL	Salz
2 EL	Brauner Zucker
300g	Mayo
150g	Senf

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Die Rippchen auf dem Smoker oder Grill (indirekt) 2 bis max. 3 Stunden gar ziehen lassen

Cole Slaw:

1. Rotkohl fein raspeln mit der Microplane Turmreibe
2. Den Zucker, das Salz und den Apfelessig hinzu geben und ordentlich durchkneten
3. Nach dem Kneten die Mayo und den Senf hinzugeben, vermengen und genießen

Burger belegen:

- Die Brioche Buns auf dem Grill mit etwas Butter oder Wagyu Fett auf der Schnittseite auf dem Grill antoasten
- Die Rippchen, wenn sie fertig sind (mit einem Einstechthermometer kann es getestet werden, wenn ihr locker ins Fleisch rein und raus kommt, sind die Rippchen gar) auspacken und von Knochen befreien
- etwas BBQ Sauce auf der Unterseite verteilen, 1/2 Rippchenleiter auf den Burger legen, darauf den Coleslaw geben und genießen

- Damit er perfekt ist 2 Wochen ein vakuumieren
- Wenn es schnell gehen muss, etwas länger durchkneten

