

Smokey en sticky Party Ribs van Duroc ribben

👤 6 personen

🕒 3.5 uur



Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

- 2 racks 100% raszuivere Duroc ribben (spare ribs of baby backs)
- Turnpike Rich rib rub
- Turnpike Fabulous Rib Glaze

Sticky panfase

- 50 g roomboter
- 1 fles kriel bier of appelsider
- 1 el honing (2 el als je het extra sticky wil)

Benodigdheden:

- BBQ, indirect 130 graden
- 1 tot 2 chunks rookhout: appel of kers
- Skillet of BBQ-proof braadschaal
- Aluminiumfolie
- Optioneel: appelsap in sprayfles (voor tussendoor)
- Kernthermometer

- BBQ opstarten: indirect op 130°C. Voeg 1 tot 2 chunks appel of kers toe.
- Ribs voorbereiden: vlies verwijderen. Tussen de botten door snijden in losse ribjes.
- Kruiden: royaal met Rich rib rub bestrooien. 15 tot 30 minuten laten intrekken.
- Roken: 60 tot 90 minuten op 130°C tot diep goudbruin. Duroc kleurt sneller door het vet.
- Panfase: boter, kriel bier en honing laten smelten in skillet of schaal.
- Doorstoven: ribjes in de pan, omscheppen, afdekken met folie. 30 to 45 minuten op 130 tot 150°C tot boterzacht.
- Glaze: folie eraf. Fabulous Rib Glaze toevoegen en omscheppen. 20 tot 30 minuten onafgedekt op 150°C. 1 of 2 keer omscheppen.
- Garing check: vlees moet zonder weerstand meegeven. Richtwaarde 90 tot 95°C, maar gevoel gaat voor getal.
- Serveren: 5 minuten rust. Eventueel nog een flinterdun laagje glaze vlak voor het serveren.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl