

## Fireland Spare Ribs (Low & Slow)

( 4-5 Personen)

### Zutaten:

1 Länge/P. Ripperl (unmariniert, Silberhaut entfernt)  
Watersmoker oder Kugelgrill mit Wassertasse  
Räucherholz (Wood-Chucks oder –Chips)

**Fireland Rub Spareribs**

**Fireland Glaze for Spareribs**



### Zubereitung:

Ribs vollflächig mit Rub trocken marinieren und über Nacht in Folie gepackt im Kühlschrank ziehen lassen. Den Watersmoker auf ca. 110°C vorbereiten und Ribs auflegen. In den nächsten 3 Stunden für den Rauch alle 30 Minuten zwei bis drei Wood-Chucks in die Glut legen. Nach 3 Stunden Ribs auf der Fleischseite mit ca. 1EL Glasur einstreichen und in Alufolie wickeln. Wieder zurück auf den Smoker legen und 2 Stunden garen. Anschließend Ribs beidseitig mit Glasur einstreichen und nochmals für ca. 30-60 Minuten auf den Smoker.

Ribs vor dem Servieren nochmals dünn mit warmer Glasur bestreichen – servieren!

Als Beilage eignen sich Wedges, Pommes oder diverse Salate.