

Leckerer Barbecue Grillrezept - Sweet Apple Back Ribs

by daniel.lindner - Sonntag, Juli 29, 2012

<http://blog.clickandgrill.de/index.php/barbecue-grillrezept-rippchen-ribs-leiterchen/>

Im folgenden bekommst du ein sehr leckeres Barbecue Grill Rezept mit [Baby Back Ribs \(Leiterchen, Kotelettrippchen\)](#) vom Barbecue Experten vorgestellt:

[YouTube Video](#)

Der weitbekannte BBQ-Experte "BlackForestBBQ" hat in seinem Grillrezept Fleisch von clickandgrill.de getestet. Er war sehr begeistert und kann die hervorragende frische Fleischqualität nur bestätigen. Sehen Sie im Video selbst! Er hat folgendes Grillfleisch verwendet: <http://www.clickandgrill.de/>

Bei diesem Grillrezept bekommen die Rippchen einen leckeren Apfel Geschmack, weil diese Würzung sehr gut zu Schweinefleisch passt.

Kurze Grillrezept Anleitung von Black Forest BBQ:

- Rippchen in Apfelessig und Apfelsaft einlegen
- anschließend mit Apfelholz räuchern
- Rippchen in der zweiten Phase mit Apfelkompott verdünsten

So schmecken diese etwas süßlicher, zart und einfach lecker.

Weitere Infos erhältst du unter <http://www.blackforestbbq.tv/2012/sweet-apple-backs/>

Allgemeininfos zu Rippchen:

Rippchen werden aus der Bauchrippe des Schweins geschnitten und werden dabei in drei verschiedene Stücke eingeteilt:

- [Spare Ribs \(Schälrippchen\)](#)
- [Baby Back Ribs \(Leiterchen, Kotelettrippchen\)](#)
- Rib Tips (Endrippchen)

[Spare Ribs](#) sind dabei etwas größer und fleischiger. Daher sollten diese



eher zum langgaren verwendet werden:



Fürs kurzgaren solltest du andere Rippchen verwenden - nämlich [Baby Back Ribs \(Leiterchen\)](#):

Diese sind fürs langgaren und kurzgaren geeignet, weil diese kleiner sind und daher einen geringeren



Fleischanteil haben.



Folgend eine Übersicht der beiden beliebtesten Rippchen:

	Spare Ribs	Back Ribs
--	----------------------------	---------------------------

	(Schälrippchen)	(Leiterchen / Kotelettrippchen/ Baby Back Ribs)
Merkmal	- höherer Fleischanteil - zart, saftig und fleischig-herzhaft	- geringer Fleischanteil zwischen den Rippen - zart und saftig
Garart	- langgaren - kochen - schmoren	- langgaren, allerdings auch - kurzgaren und - kurzbraten

Fleisch kannst du für dein Barbecue jetzt online bei clickandgrill.de bestellen. Für speziellem Barbecue Fleisch kannst du auch direkt auf <http://www.clickandgrill.de/barbecue.html> zugreifen.

Genieße dein nächstes Barbecue mit Fleisch von erstklassiger gehobener Qualität und entdecke dabei unsere clickandgrill.de Markenqualität vom EU-zugelassenen Metzgermeister - nimm uns bei Wort - du wirst es schmecken!

Durch unseren bequemen und zeitsparendem [Frischeversand](#), hast du mehr Freizeit, weil du es dir ab jetzt sparen kannst, beim Metzger in der Schlange anzustehen und dann sowieso nicht das passende Stück für perfektes Barbecue zu erhalten. Wir leisten Abhilfe, sodass du deine sinnvolle Zeit besser nutzen kannst. So kannst du dich voll und ganz auf das Männerhobby-Nummer 1 - dem grillen konzentrieren :)

Bleibe aktuell, werde Fan in Facebook und erhalten zukünftig weitere leckere kostenlose Barbecue Rezepte zum grillen:

facebook.de/Rezepte.grillen