

Ribs mit Cola-BBQ-Sauce

Moin Moin

Heute war uns nach Spareribs, die wir schon eine Ewigkeit nicht mehr hatten

Die Kotelettrippen habe ich mit

2 EL Paprika
2 EL Salz
2 EL Braunen Zucker
1 EL Pfeffer
1 EL Knoblauch
1 EL Zwiebel
1 TL Cumin
1 TL Cajun

Gewürzt und über Nacht ins Vakuum gezogen

Heute Mittag ging es dann auf den WSM
Geräuchert habe ich mit Buche und etwas Hickory
das ganze dann 2-2-1

Glasiert habe ich mit einer BBQ-Cola-Sauce

Beilagen werden echt völlig überbewertet ☐

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi



