

# 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



