

The Rib Man Dog

Moin Moin

Ich habe vor 14 Tagen die Sendung Kitchen Impossible geschaut wo Holger Bodendorf verzweifelt mit einem Monolithen am kämpfen war.

Der Rib Man bereitet dort Spareribs im Monolithen zu und verkauft diese gepulvt im Brötchen mit einer sehr scharfen Soße.

Ich habe mir dann gleich, nach der Sendung den Rib und die Soße Holy Fuck bestellt.

Nach ca 10 Tagen traf dieses dann bei mir ein



Ich überlegte mir, was man machen könnte.

Dann kam wie aus dem Nichts die Idee **The Rib Man Dog**

Als erstes müssen wir die Buns bzw in meinem Fall, Laugen Buns backen.

für den Buns brauchen wir:

100 ml Milch

halben Würfel frische Hefe

1EL Zucker

380 g Mehl Typ 550

90 g Mehl Typ 405

1EL Honig
120g weiche Butter
1 Ei
1TL Salz
100 ml Buttermilch
90 g Natron

Die Milch erwärmen wir in einem Topf auf 45c und geben die Hefe mit dem Zucker und etwas von dem Mehl 1 EL hinzu. Alles gut verrühren und 15Minuten ziehen lassen.



In der Zwischenzeit das restliche Mehl mit dem Honig und der Butter zu einem sehr lockeren Teig verarbeiten.



Das Ei mit dem Salz und der Buttermilch verrühren und zusammen mit der Hefe Mischung verrühren bis ein schöner lockerer Teig entstanden ist.



Diesen Teig etwa 1 1/2 Stunde gehen lassen und sich dann dort etwa 80 Gramm schwere Kugeln herausnehmen.
Diese noch mal gehen lassen und breit rollen. Einen Liter Wasser zum Kochen bringen und 50 g Natron hinein geben.
Nun für gute 20 Sekunden die Teiglinge drin schwimmen lassen. Die Buns werden bei 190c im Backofen ca 15 Minuten gebacken.





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN





Die Ribs werden nun von der Silberhaut befreit und werden großzügig mit den Rub vom The Rib Man gewürzt.
Nun wandern sie für eine Stunde in den Grill, wo sie bei 115c gegrillt werden.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Nach dieser Stunde wandern sie in eine Schale mit etwas Apfelsaft. Dort bleiben sie dann für vier Stunden auf dem Grill bei 125c.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Nach diesen vier Stunden werden die Rips von dem Knochen befreit, was relativ einfach geht und das ganze wird noch ordentlich gepult.
Nun kommt alles auf den Bun mit etwas Holy Fuck Sauce. Achja, etwas

Lauchzwiebeln habe ich auch noch drauf getan.







Nun weis ich auch wieso Holy Fuck, Holy Fuck heist

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





