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 gepullt im Brötchen mit einer sehr scharfen Soße.
Ich habe mir dann gleich, nach der Sendung den Rub 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

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

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.

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.

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Nun weis ich auch wieso Holy Fuck, Holy Fuck heist