



# Ribs im Smoker

---

## ZUTATEN:

- Rippen (ohne Marinade und ohne Silberhaut)
- Cola
- Bier
- Chiligewürz
- Salz
- Pfeffer
- Honig
- ½ Zwiebel
- 2 x Knoblauch
- 1 EL Senf
- 5 EL Ketchup
- 3 EL Olivenöl
- 100ml Essig
- 4 EL flüssigen Honig

## MÖGLICHE BEILAGEN:

Pommes frites oder Potato Wedges,  
Folienkartoffel  
Salat

**Zeit: ca. 4-5 Stunden**

## ZUBEREITUNG:

Das Cola und Bier im Backblech einmischen. Die Rippen einlegen und für 1,5 Stunden im Backrohr bei ca. 160° kochen lassen. Vorsicht das die Rippen an der Oberseite nicht verbrennen, gegeben falls die Hitzeregulierung ändern. Danach die Flüssigkeit entfernen und das Blech mit den Rippen für ca. 2-3 Stunden in den Smoker geben und mit folgender Marinade großzügig einstreichen.

## Marinade:

Diverse Gewürze (Grillgewürz, BBQ Gewürz – je nach Geschmack), Knoblauch und Zwiebel klein hacken. Senf, Ketchup, Olivenöl, Essig, Chillis, Honig, Knoblauch und Zwiebel in einer Schüssel gut abmischen und abschmecken. Die Rippen großzügig mit der Marinade immer wieder mal einstreichen.

*Gutes Gelingen wünscht*

*Bio-Hof  
Mayer*

---

Karl Mayer - Bio-Landwirt aus Überzeugung  
[www.bio-hof-mayer.at](http://www.bio-hof-mayer.at)