

© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

## Zutaten

4	Schweinsripperl
	Spare Ribs Gewürz
	Barbecue Sauce
400 G	speckige Erdäpfel
	Rauchsalz
	Walnussöl

## Zubereitung

- 1. Auf der Innenseite der Ripperl die Bindegewebshaut abziehen und mit dem Spare Ribs Gewürz einreiben.
- 2. Die Ribs scharf im Griller (am besten eignet sich ein Kugelgriller) angrillen und in Alufolie wickeln.
- 3. Die Ribs ca. 60 Minuten in der Alufolie indirekt bei einer Temperatur von ca 180°C 200°C in den Griller legen.
- **4.** Nach ca. 60 Minuten aus der Alufolie nehmen und nochmals ca. 15 Minuten bei gleicher Temperatur weitergaren.
- 5. Während die Ribs garen, Erdäpfel in gleich dicke Scheiben ca. 3 cm schneiden, auf das Pizzablech legen und mit Walnussöl bestreichen und mit Rauchsalz würzen.
- 6. Die Erdäpfel bei einer Temperatur von ca. 200° C indirekt rund 30 Minuten grillen.
- 7. Serviert werden die Spare-Ribs und die Erdäpfelscheiben mit der passenden Barbecue Sauce.