

Spareribs

Spare Ribs vom Gasgrill sind bei vielen Grillfans sehr beliebt, und das hat mehrere gute Gründe. Ein großer Vorteil ist die einfache Handhabung. Ein Gasgrill ermöglicht eine präzise Kontrolle der Temperatur, was besonders wichtig für Spare Ribs ist, die langsam und gleichmäßig gegart werden müssen. Zudem heizt ein Gasgrill schnell auf und ist sofort einsatzbereit, sodass du nicht lange auf die richtige Glut warten musst. Auch die saubere Nutzung ist ein Pluspunkt, da Gasgrills einfacher zu reinigen sind als Holzkohlegrills und keinen Rauch erzeugen, der die Nachbarn stören könnte.

Ein weiterer Vorteil ist die gleichmäßige Garung. Gasgrills eignen sich hervorragend für das indirekte Grillen, was für Spare Ribs ideal ist. Die Hitze kommt von den Seiten, sodass die Ribs langsam und gleichmäßig gegart werden. Gasgrills halten die Temperatur konstant, was wichtig ist, um die Ribs zart und saftig zu bekommen. In diesem Artikel findest Du alles, was Du brauchst, um die perfekten Spare Ribs vom Gasgrill zu machen - und das in nur 90 Minuten.

Das richtige Fleisch für Spare Ribs vom Gasgrill

Die Wahl des richtigen Fleisches ist entscheidend für schnelle und leckere Spare Ribs vom Grill. Hier sind ein paar Tipps, welches Fleisch sich am besten eignet:

Die Auswahl des Fleisches: Welches Fleisch für Spare Ribs vom Grill?

1. Baby Back Ribs

Warum sie perfekt sind:

- **Dünnere und zarter:** [Baby Back Ribs](#) stammen vom oberen Teil der Schweinerippe, nahe der Wirbelsäule. Sie sind dünner und brauchen daher weniger Zeit zum Garen.
- **Kürzere Garzeit:** Da sie kleiner und zarter sind, sind sie in kürzerer Zeit fertig als dickere Spare Ribs.

- **Einfach zu handhaben:** Sie lassen sich leicht würzen und grillen, perfekt für eine schnelle Zubereitung.

2. St. Louis Style Ribs

Warum sie auch eine gute Wahl sind:

- **Etwas fleischiger:** Die [St. Louis Style Ribs](#) stammen aus dem unteren Teil der Rippe und sind etwas fleischiger als Baby Back Ribs, aber immer noch relativ schnell gar.
- **Gleichmäßiger Schnitt:** Sie sind gleichmäßiger geschnitten, was eine gleichmäßige Garung auf dem Grill erleichtert.

Hier ist eine einfache Anleitung, wie du in nur 90 Minuten superleckere Spare Ribs auf dem Gasgrill zubereiten kannst.

Was du vermeiden solltest:

- **Sehr dicke Spare Ribs:** Diese brauchen deutlich länger, um zart zu werden, was bei einer schnellen Zubereitung problematisch sein kann.
- **Ribs mit viel Knorpel:** Diese sind schwerer zu essen und weniger zart.

Wenn du schnelle Spare Ribs zubereiten möchtest, sind Baby Back Ribs die beste Wahl. Sie sind dünn, zart und schnell fertig, ohne dass du Abstriche beim Geschmack machen musst. St. Louis Style Ribs sind auch eine gute Alternative, wenn du etwas fleischigere Ribs bevorzugst.

Für das Grillen von Spare Ribs auf einem Gasgrill ist es wichtig, einen Grill zu wählen, der eine gleichmäßige Hitzeverteilung und genug Platz für indirektes Grillen bietet. Hier sind einige Empfehlungen und wichtige Features, die ein guter Gasgrill haben sollte:

Welchen Gasgrill brauche ich für Spare Ribs vom Gasgrill?

Die Marke ist nicht entscheidend, aber das hier erleichtert Dir den Weg zu den besten Spare Ribs vom Gasgrill

Wichtige Features eines Gasgrills für Spare Ribs

1. Indirekte Grillzone:

- **Mehrere Brenner:** Ein Grill mit mindestens drei Brennern ermöglicht es dir, eine indirekte Grillzone einzurichten. Die Ribs werden in der Zone ohne direkte Hitze platziert, während die äußeren Brenner eingeschaltet bleiben.

2. Große Grillfläche:

- **Platz für Ribs:** Eine großzügige Grillfläche ist wichtig, damit die Ribs nicht direkt über der Flamme liegen und genug Raum zum Garen haben.

3. Deckel und Thermometer:

- **Konstante Temperatur:** Ein Deckel hilft, die Hitze zu halten und gleichmäßig zu verteilen. Ein eingebautes Thermometer hilft dir, die Temperatur im Auge zu behalten.

4. Räucherbox:

- **Zusätzlicher Geschmack:** Eine Räucherbox für Holzchips ist praktisch, um den Ribs ein rauchiges Aroma zu verleihen.

5. Gusseiserne Grillroste:

- **Wärmespeicherung:** Gusseiserne Roste speichern die Wärme gut und sorgen für eine gleichmäßige Garung und schöne Grillstreifen.

Was du brauchst:

- Spare Ribs (Baby Back Ribs sind perfekt)
- Lieblings-Rub (Gewürzmischung)
- BBQ-Soße
- Alufolie
- Gasgrill

Schritt-für-Schritt: Spare Ribs vom Gasgrill in 90 Minuten

1. Vorbereitung

1. **Membran entfernen:** Die dünne Haut auf der Knochenseite der Ribs abziehen. Das geht am besten mit einem Messer und etwas Küchenpapier.
2. **Rub auftragen:** Reibe die Ribs großzügig mit deinem Lieblings-Rub ein. Lass das Ganze für etwa 10-15 Minuten einwirken.

2. Grill vorbereiten

1. **Vorheizen:** Heize den Gasgrill auf etwa 180°C vor. Nutze dabei die indirekte Grillmethode. Das heißt, die mittleren Brenner bleiben aus und die äußeren sind an.
2. **Räucherbox:** Wenn du magst, kannst du eine Räucherbox mit Holzchips (z.B. Hickory oder Apfel) auf den Grill legen, um den Ribs ein rauchiges Aroma zu geben.

3. Grillen

1. **Erste Grillphase (20 Minuten):** Lege die Ribs auf den Grill, weg von der direkten Hitze (indirekte Zone). Schließe den Deckel und lass die Ribs etwa 20 Minuten grillen.
2. **Wickeln (40 Minuten):** Nimm die Ribs vom Grill und wickle sie fest in Alufolie. Gib etwas Apfelsaft oder Bier dazu, um die Ribs saftig zu halten. Lege die eingewickelten Ribs wieder auf den Grill und grille sie für weitere 40 Minuten bei indirekter Hitze.
3. **Finale Phase (30 Minuten):** Entferne die Alufolie und lege die Ribs zurück auf den Grill. Bestreiche sie großzügig mit BBQ-Soße. Lass sie weitere 30 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden und erneut mit BBQ-Soße bestreichen. Dadurch karamellisiert die Soße und die Ribs bekommen eine schöne, klebrige Glasur.

4. Servieren

Nimm die Ribs vom Grill und lass sie kurz ruhen. Schneide sie dann zwischen den Knochen auf und serviere sie heiß. Dazu passen perfekt Coleslaw und Maiskolben!

Tipps & Tricks für Spare Ribs vom Gaggrill

Hier sind einige wertvolle Tipps und Tricks, um perfekte Spare Ribs auf dem Gasgrill zu zaubern:

1. Die richtige Vorbereitung

- **Membran entfernen:** Entferne die dünne Haut (Membran) auf der Knochenseite der Ribs. Das macht sie zarter und die Gewürze können besser einziehen.
- **Marinieren:** Würze die Ribs mit deinem Lieblings-Rub und lass sie mindestens eine Stunde (am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen. So können die Aromen tief ins Fleisch eindringen.

2. Den Grill richtig einrichten

- **Indirektes Grillen:** Nutze die indirekte Grillmethode, indem du die mittleren Brenner ausschaltest und nur die äußeren anmachst. So verhinderst du, dass die Ribs direkt über

der Flamme liegen und verbrennen.

- **Temperatur:** Halte die Grilltemperatur konstant bei etwa 180°C. Eine gleichmäßige, niedrige Temperatur sorgt dafür, dass die Ribs langsam und gleichmäßig garen.

3. Räuchern für mehr Geschmack

- **Räucherbox:** Verwende eine Räucherbox mit Holzchips (z.B. Hickory oder Apfel) für ein rauchiges Aroma. Weiche die Chips vorher in Wasser ein, damit sie langsamer und gleichmäßiger rauchen.
- **Platzierung:** Stelle die Räucherbox direkt über einen der Brenner, die an sind, um den Rauch gleichmäßig zu verteilen.

4. Grillen in Phasen

- **Erste Phase:** Lege die Ribs auf den Grill, weg von der direkten Hitze, und grille sie etwa 20 Minuten mit geschlossenem Deckel.
- **Wickeln:** Wickle die Ribs in Alufolie und gib etwas Flüssigkeit (Apfelsaft oder Bier) dazu. Das hält sie saftig. Grille sie weitere 40 Minuten.
- **Finale Phase:** Entferne die Alufolie, bestreiche die Ribs großzügig mit BBQ-Soße und grille sie weitere 30 Minuten. Wende sie dabei ab und zu und bestreiche sie erneut mit Soße.

5. Die richtige BBQ-Soße

- **Hausgemacht oder gekauft:** Verwende deine Lieblings-BBQ-Soße oder mache eine eigene. Eine Mischung aus süßen und würzigen Aromen passt perfekt zu Ribs.
- **Mehrfach auftragen:** Trage die Soße während der letzten Grillphase mehrmals auf, damit sie schön karamellisiert und die Ribs eine klebrige, leckere Glasur bekommen.

6. Ruhezeit

- **Nach dem Grillen:** Lass die Ribs nach dem Grillen kurz ruhen (etwa 5-10 Minuten), bevor du sie anschneidest. Das hilft, die Säfte im Fleisch zu behalten.

7. Das richtige Zubehör

- **Thermometer:** Ein Fleischthermometer hilft, die Kerntemperatur im Auge zu behalten. Die Ribs sind perfekt, wenn sie eine Innentemperatur von etwa 75-80°C erreicht haben.
- **Grillzange:** Verwende eine gute Grillzange, um die Ribs zu wenden und zu handhaben, ohne das Fleisch zu zerreißen.

Mit diesen Tipps und Tricks gelingen dir Spare Ribs vom Gasgrill garantiert. Viel Spaß beim Grillen und guten Appetit!

Spare Ribs vom Gasgrill sind die perfekte Wahl für alle Grillfans, die schnell und einfach leckere Ribs zubereiten möchten. Mit den richtigen Tipps und Tricks gelingt es jedem, zarte und saftige Ribs zu grillen. Ein Gasgrill bietet zahlreiche Vorteile wie präzise Temperaturkontrolle, schnelle Einsatzbereitschaft und einfache Handhabung, die besonders bei der Zubereitung von Spare Ribs wichtig sind.

Dank der indirekten Grillmethode und der Möglichkeit, eine konstante Hitze zu halten, werden die Ribs gleichmäßig gegart und bekommen eine wunderbare Rauchnote, wenn man eine Räucherbox verwendet. Die Vielseitigkeit des Gasgrills erlaubt es, verschiedene Zubereitungstechniken auszuprobieren und immer neue Geschmackserlebnisse zu schaffen.

Mit dem 90 Minuten Rezept für Spare Ribs gelingt es, in kurzer Zeit hervorragende Ribs auf den Tisch zu bringen. Die Vorbereitung mit der richtigen Gewürzmischung und das Grillen in Phasen sorgen dafür, dass die Ribs perfekt durchgegart und mit einer köstlichen BBQ-Soße überzogen sind.

Ob für ein schnelles Abendessen oder eine Grillparty mit Freunden, Spare Ribs vom Gasgrill sind immer eine gute Wahl. Mit etwas Übung und den beschriebenen Techniken kann jeder Grillfan jedes Mal perfekte Spare Ribs zubereiten und seine Gäste beeindrucken. Viel Spaß beim Grillen und guten Appetit!

Revision #1

Created 2026-09-26 13:19:45 UTC by ralf

Updated 2026-09-26 13:19:45 UTC by ralf