

TEXAS BBQ RIBS

Det finns, som ovan nämnt självfallet en mängd sätt att grilla barbeque. Vi svenskar är ganska bra på att grilla. Vill jag tro. Detta är dock ett annat sätt som jag tycker mycket om. Here we go:

Recept (pdf)

För 8 personer:

Köp eller på annat sätt införskaffa 3- 5 kilo tjocka revbensspjäll. (Undvik de tunna. De är en ren rip off. Finns inget kött att vare sig grilla eller smaksätta på dom.) Tjockare karrébitar går också bra.

Sätt igång grillen. Gärna med någon form av hickoryved. Annat går alldeles utmärkt också.

Ta fram brunt socker

Honung – massor av honung

Häll i minst ¼ kilo socker i en stor skål

Blanda i minst 300 gram chilipulver

2 - 3 matskedar salt (efter smak)

3 (minst) rågade matskedar pressad vitlök

2 – 3 (minst) matskedar lökpulver (alternativt mycket finhackad lök. (I så fall ca 3 normalstora lökar.)

2 matskedar cayennepeppar. OBS! Var försiktig med detta. Smaka av. Det kan bli väldigt starkt. Håll koll.

1 matsked (minst) krossad svartpeppar

1 matsked (minst) mald paprika. Dock, var försiktig med den malda paprikan. Den kan lätt bli stingig. Bitter, på nåt sätt.

1 burk krossade tomater. Inte mer. Inte mindre.

1 - 2 matskedar Dijonsenap (alternativt 3-4 matskedar annan senap)

Färsk eller torkad rosmarin efter smak. Häll på. Smaka av

Några stänk japansk soya



Rör om. Rör om och om igen. Om det blir för segt så tillsätt ännu mer honung och lite, lite vatten. Ytterst lite vatten.

Rulla revbensspjällen i denna blandning. Rulla och blanda och knåda och knåda och kåda igen, noggrant, så att samtliga ingredienser går på djupet i köttet. Låt köttet ligga ca 1 timme. Är grillen klar? I så fall...

Lägg ribsens på grillen. OBS! Absolut INTE på glöden. Försök att lägga dom på röksidan. Högt upp! Ca 125-150 grader i ca 1 -2 timmar beroende på tjockleken av revbenen. Vänd då och då. Håll koll. Titta och eventuellt känn försiktigt med en gaffel.

Häll då och då över mer av blandningen av socker och honung, m m.

Låt det stå på grillen tills du känner att köttet på revbenen nästan trillar av när man tar på det.

Då är det klart.

Kan serveras med starka vitlöksbröd (d v s MYCKET vitlök och lite smör) eller smörkokta majscolvar, eller med cole slaw. (Kommer recept på just cole slaw senare.) Alternativt så slår man på stort och serverar ribsens med samtliga tillbehör.

Dryck? Valfritt. Absolut inget som innehåller socker dock!! Blir för sliskigt, liksom.