

Ripp, ripp, hurra!

Die besten Seiten des Lebens, hier sind sie: Spareribs!
Innen zart und saftig, außen knusprig, rauchig, würzig.
Einfach zum Niederknien! Acht Rezepte mit Rippen
von den besten Schweinen der Welt

Fotos: RALF GELLERT *Rezepte & Foodstyling*: JÜRGEN ZIMMERSTÄDT





SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES



Schwäbisch-Hällische Schweine entwickelten sich um 1820 dadurch, dass der württembergische König Wilhelm I. zur Aufbesserung deutscher Rassen chinesische Jinhua-Schweine importierte und sie in den vorhandenen Bestand einkreuzte. Typisch ist eine schwarze Färbung an Kopf, Hals und Hinterbeinen. Die Rasse zeichnet sich durch eine ausgezeichnete Fleisch-Fett-Verteilung aus. Mittlerweile gehört sie zu den von der EU geschützten Produkten mit geografischer Herkunftsbezeichnung. Eine herausragende Fleischqualität liefern Schwäbisch-Hällische Schweine aus Eichelmast. Sie werden von Frühjahr bis Herbst im Freien gehalten. Zufuttern wird nur Eichel- und Getreideschrot. Masthilfsstoffe und gentechnisch erzeugtes Futter sind in der Aufzucht grundsätzlich tabu.

Baby Back Ribs (dt. „Kotelett-Rippchen“) sind ein spezieller Zuschnitt des Rippenbereichs oberhalb der eigentlichen langen Spannrippen (Spareribs beziehungsweise Schälrippen), die den Brustkorb bilden. Der stärker gekrümmte Teil zwischen Wirbelsäule und den langen Rippenknochen hat einen zusätzlich aufliegenden feinfaserigen Fleischstrang – da ist ordentlich was extra dran.



SCHWÄBISCH HÄLLISCHE BABY BACK RIBS

FÜR 4 PERSONEN

- 2 säuerliche Äpfel (etwa „Boskoop“ oder „Elstar“)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 8 Zweige frischer Majoran
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Apfelessig
- 3 EL Rapsöl
- 10 g Kümmelsaat
- 10 g Meersalz
- 4 Baby Back Ribs vom Schwäbisch-Hällischen Schwein (à ca. 350 g; „Leiterchen“ oder Kotelett-Rippchen)
- vorgeglühte Grillkohle/Briketts

1. Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Zwiebel schälen. Apfelviertel und Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Majoranblättchen abzupfen. Knoblauchzehe schälen. Apfel, Zwiebel, Majoran, Knoblauch, Apfelessig, Rapsöl, Kümmelsaat, Salz und 200 ml Wasser in einen Mixer geben und kurz grob durchmischen.
2. Ribs und Apfel-Marinade in einem länglichen Gefäß mischen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Grill mit glühender Kohle oder glühenden Briketts zum indirekten Grillen befüllen und vorbereiten. Ribs aus der Marinade nehmen und in die Mitte des Grillrost platzieren. Bei mittlerer Hitze offen unter Wenden 40–45 Minuten knusprig grillen.

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus eine Nacht Marinierzeit)
Grillzeit: ca. 40 Minuten