# Rippchen (nicht nur) vom Grill – verschiedene Rezepte

Photo by mikefoster, CC0 Creative Commons

Die Grill-Saison ist wieder in vollem Gange und das Dank des heißen Frühlings schon eine ganze Weile. Da die wahre Freude eines Mannes bei 90–120°C über Holzkohle liegt, ist nichts ferner, als sich endlich von Würstchen und abgepackten Steaks zu verabschieden und in die höheren Gefilde zum Gral der Grillkunst emporzuklettern. Das heißt, Grill-Männer und -Frauen: Es ist Zeit für Rippchen! Nicht ohne Grund gehören diese neben Pulled Pork und Beef Brisket zum Triptychon, dem dreiteiligen Kunstwerk des Barbecues. Kaum ein anderes Grillgut kennt gleichzeitig so viele unterschiedliche Zubereitungsvarianten und ist zudem so beliebt. Wie aber schafft es Otto-Normal-Griller/in, diese Herausforderung zu meistern? Ich habe hier ein paar mögliche Grillmethoden zusammengestellt, die bei der nächsten Grillparty für ein großes Hallo sorgen können.

## Mit dem Klassiker geht wenig schief

Die klassische 3–2–1 Methode ist in Deutschland besonders beliebt und stammt natürlich aus den USA. Dabei beginnt man damit, die Rippchen drei Stunden lang zu smoken, schlägt sie im Anschluss mit etwas Wasser doppelt in Alufolie ein und dämpft sie weitere zwei Stunden. Dann werden sie ausgepackt und mit Sauce eingepinselt und eine letzte Stunde fertig gegart. Beachtet werden sollte an dieser Stelle, dass dadurch, dass diese Methode aus den USA stammt, aufgepasst werden muss, woher das Fleisch stammt. Ist es importiert, dürfte es keine Probleme geben. Bei lokalem Fleisch hingegen, sollte die Gar- und Dampfzeit reduziert werden, da die hiesigen Schweine kleiner und weniger fleischig sind als auf der anderen Seite des großen Teichs. Hier geht natürlich Probieren über Studieren und das Zurückgreifen auf ein paar Erfahrungsberichte kann nicht schaden. Auch die Folien-Phase (Profi-Begriff: Texas Crutch) wegzulassen, ist Geschmacksache und durchaus nicht verboten. Führende YouTube-Griller wie Klaus grillt oder Jörn Rochow von Udenheim BBQ zeigen in ihren Videos, wie die Methode perfektioniert werden kann.

## Memphis-Style

Zu den großen Hauptstädten des BBQ gehört ohne Zweifel Memphis, Tennessee in den USA. Neben Lockhart, Texas, Lexington und Columbia in North und South Carolina und Kansas City in Missouri profiliert sich Memphis nicht nur durch eine Auszeichnung als Amerikas beste Grill-Stadt, sondern auch durch rund 80 spezialisierte Grill-Restaurants. In Memphis findet ebenfalls jährlich der World Championship Barbecue Cooking Contest statt, eine der größten Veranstaltungen für BBQ-Fans. Hier kämpfen zahlreiche Teams aus der ganzen Welt um den Titel, natürlich auch zahlreiche Gruppen aus Memphis. Die Einheimischen sind nach wie vor von ihrem BBQ begeistert, Schauspieler Morgan Freeman ist beispielsweise Teilhaber eines BBQ-Restaurants und von Elvis Presley wurden viele BBQ-Rezepte

inspiriert. Auch der Poker-Profi Chris Moneymaker schwört auf die Spezialitäten seiner Heimatstadt, seine Rippchen benötigen jedoch nicht viele Zutaten. Bei ihm verbringen die Rippchen nach einer Nacht im Kühlschrank sieben(!) Stunden im Smoker, landen dann mit BBQ-Sauce auf dem Grill und sind danach so weich, dass sie schon beim Anschauen vom Knochen abfallen. Gerade Holz-Chips, so Moneymaker, führen zu einem besonders tollen Rauch-Ergebnis.

## Rippchen mit asiatischem Flair

Wenige dürften wissen, dass Rippchen nicht nur in der US-amerikanischen Küche beheimatet sind. Auch am anderen Ende der Welt kennt und schätzt man das zarte Schweinefleisch. Die kantonesische Küche kennt viele leckere Rezepte für Rippchen und verbindet süß, sauer und salzig zu einer einmaligen Geschmacks-Detonation. Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln werden geschält und mit Chili-Schoten und Orangen-Zesten feingehackt. Die Silberhaut der Rippchen wird entfernt und die Rippchen zerteilt. Im Anschluss wird alles in einem Topf drei Minuten lang angebraten, Zimt, Nelken und Fünf-Gewürze-Pulver kommen hinzu und es folgt eine weitere Minute Bratzeit. Schließlich wird das Ganze mit Reiswein abgelöscht und Soja-Sauce und Brühe kommen hinzu. Nach weiteren zwei Stunden Simmern bei niedriger Hitze ist die Sauce sämig, das Fleisch ist weich und das Gericht kann mit Reis serviert werden.

Photo by Andrés Medina, CC0 Creative Commons

## Südamerika bringt viel Geschmack auf den Teller

Wer regelmäßig grillt oder sich Grill-Aficionado nennt, kommt auch um Südamerika nicht herum. Argentinien hat nicht nur die besten Steaks zu bieten, die die stärksten Männer weinen lassen, sondern ebenfalls ein paar gute Rippchen-Rezepte. Eines soll auch in diesem Artikel nicht fehlen. Zuerst werden getrocknete Choricero-Schoten halbiert und über Nacht in Wasser eingeweicht. Das Fruchtfleisch wird anschließend von der Haut gekratzt, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch werden geschnitten und die Rippchen mit Pfeffer und Salz gewürzt. Auch in Argentinien wird das Fleisch erst angebraten und dann das Gemüse allein eingekocht. Etwas Sucre kommt hinzu, das Fleisch, Weißwein, Orangen-Saft und Brühe, dann kommt der Topf zugedeckt 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen oder auf den Grill. Mit etwas Brot serviert bringen diese Rippchen südamerikanisches Feuer und Leidenschaft auch auf den deutschen Grill.

Rippchen sind nicht nur etwas, von deren Zubereitung Grill-Liebhaber nachts träumen, sondern kommen in den unterschiedlichsten Variationen und Rezepten daher. Dieser Artikel konnte nur vier Varianten vorstellen, der Rest darf ungespoilert in den Rezept-Bibliotheken dieser Welt entdeckt werden. Doch am Ende zählt nicht, nachzugrillen, was Meister X auf seinem Grillthron entsonnen, sondern möglicherweise selbst ein Rezept zu schaffen, welches künftigen Generationen erfolgreich himmlisch gute Rippchen schenkt.