

Trattens rökta revbensspjäll

På ön finns det en ny (2014) BBQ smoker som användes första gången till midsommar men som får disponeras av den som vill. Lämpligen går man samman flera och delar på omkostnader för kol, rökved och kryddor. Så här brukar vi göra i alla fall.

Rubbing

1,5 dl Paprikapulver
1 dl Socker
1 dl Salt (utan jod helst)
0,5 dl grovmalen Svartpeppar
3 msk Cayennepeppar
2 msk Timjan
2 msk Senapspulver (typ colemans)
2 msk Spiskummin
1 msk Salvia

Blanda samman alla kryddor väl.

BBQ sås

2 msk smör
2 gula lökar
5 vitlöksklyftor
1 dl muskavadosirap/caynesirap eller mörk sirap (i önskvärd ordning)
1 dl Vitvinsvinäger
3 dl guinness eller coca cola
3 dl Rörsocker (råsocker)
½ tsk Cayennepeppar
½ tsk grovmalen svartpeppar
1 tsk salt
3 dl tomatpuré

Smält smör i kastrull ca 3l, hacka lök och vitlök och låt fräsa en stund med löken.
Ha i resten av ingredienserna förutom tomatpurén

Låt småkoka i 30-40 min och ha sedan i tomatpurén. Låt koka ytterligare tills lagom såsig konsistens. Finns stavmixer så kan såsen slätas med denna.

Revbensspjällen

Starta röken enligt instruktion [här](#)

Medans röken blir varm rubbas revbensspjällen rikligt med rubbing, använd gärna engångshandskar då paprikan färgar mycket och av enkelhet med hygien.

När röken blir arbetsvarm läg i köttbitarna på de två hyllorna.

Låt gå i 3 timmar.

Blanda till utspädd äppeljuice och förbered med folieremсор som kan täcka hela köttbitar.
Lägg i en köttbit i varje foliepaket och håll i ca 1 dl juice. Omslut väl och säkerställ att folien är hel.

Lägg tillbaka köttbitarna och låt gå ytterligare **2 timmar**

Ta fram köttet ur foliepaketen (var försiktig då dom är mycket möra nu)
lägg tillbaka köttet på röken och pensla den gjorda BBQ såsen på båda sidor.
Låt gå ytterligare **1 timme**.

Klart att äta!