



RIBFINGERS

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 15 MIN

GARZEIT

1 STD 0 MIN

PORTIONEN

4

ZUTATEN

2 Seiten Loinribs
4 EL „Classic BBQ Sauce“
4 EL „BBQianer RUB IT“

Pinself

ZUBEREITUNG

- Smoker auf 120°C
- Ribfingers aus den Rippenbögen schneiden
- mit „RUB IT“ rubben
- 45 min smoken
- mit „Classic BBQ Sauce“ glasieren
- 15 min grillen