

## Rippchen im Dutch Oven

### Zutaten

- Rippchen
- BBQ-Rub
- BBQ-Sauce süß-rauchig
- Knoblauch, Paprika, Rosmarin, Zwiebeln
- Schwarzbier

### Zubereitung

- Schweinerippchen mit dem Rub einreiben und über Nacht in den Kühlschrank legen
- In einer Feuerschale ca. 20 Briketts anzünden und durchziehen lassen
- Zwiebeln vierteln, die Paprika in mittelgroße Stücke schneiden und alles in den Topf legen, darüber die halbe Flasche dunkles Bier gießen. Das Gemüse soll verhindern, dass das Fleisch in der Flüssigkeit liegt.
- Barbecuesauce und Senf verrühren
- erste Lage Fleisch in den Dutch Oven legen und mit der Sauce bepinseln
- Dutch Oven auf die Hälfte der Briketts stellen und die andere Hälfte auf den Deckel legen. Die Garzeit beträgt ca. 2,5 Stunden
- regelmäßig prüfen ob genügend Flüssigkeit im Topf ist

