

RIB TIPS

BABY BACK RIBS

ST. LOUIS CUT

RIBS & CUTS

ORDENTLICH FLEISCH AUF DEN KNOCHEN

1. Baby Back Ribs, 2. St. Louis Cut, 2.+3. Spareribs, 3. Rib Tips

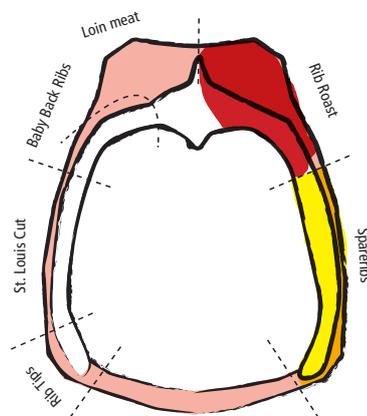


Wer zum Metzger seines Vertrauens geht und Spareribs verlangt, bekommt häufig die sogenannten Schäl- oder Kotelettrippchen zum einstelligen und damit äußerst günstigen Kilopreis. Zugeschnitten nach unseren traditionellen, europäischen Methoden, wie es im Fleischerhandwerk gelehrt wird – mit etwas Fleisch zwischen aber nicht auf den Knochen. Was schade ist, denn so ein bisschen Fleisch „drumherum“ macht aus Ribs erst eine leckere und vor allen Dingen saftige Angelegenheit.

Dass es auch anders geht, zeigt Metzgermeister Philipp Sontag aus Kiblegg. Er führt seinen Handwerksbetrieb in sechster Generation und hat sich seit einigen Jahren – mitten im Allgäu – auch auf „American cuts“ spezialisiert. Fleischzuschnitte, die speziell fürs Barbecue geeignet sind. Ausschlaggebend dafür waren neben Reisen durch die USA auch einige Kumpels, die ihn zum Barbecue regelrecht verdonnert haben. Und ihn mit ihren Fleischwünschen auch irgendwie an seiner Ehre gepackt haben. „Ich bin schließlich Fachmann und kann jedes Steak, das ich auf einem Foto sehe auch aus einem Rind heraus schneiden. Wer sich auf andere Schnitttechniken einlässt, kann seinen Beruf auch ein Stückweit neu erfahren“, erklärt der Metzgermeister überzeugt. Der Erfolg gibt ihm Recht, übersteigt die Nachfrage doch öfter das Angebot – Vorbestellung ist also ratsam. Zudem lassen sich Ribs mit hochwertigem Fleisch am Knochen auch zu höheren Preisen verkaufen. Vielleicht ist das ja auch ein Anreiz, mit dem sich andere Metzger überzeugen lassen...



Baby Back Ribs, Spareribs oder Rib Tips – Philipp Sontag zeigt, wo die richtigen Schnitte angesetzt werden.



GROBZERLEGUNG DES SCHWEINS



Der Filetkopf wird abgestochen, d. h. Bauch, Kotelett und Schulter werden vom Schlegel getrennt

Schweinerippchen bzw. Ribs werden im klassischen Barbecue in Rib Tips, Spareribs, St. Louis Cut oder Baby Back Ribs unterschieden. Die ersten drei Arten werden aus dem Schweinebauch geschnitten: Der „Rohzuschnitt“ sind quasi die Spareribs, bestehend aus „St. Louis Cut“ mit langfaserigem Fleisch und dem Knorpelteil „Rib Tips“, Knorpel, die mit einem intensiven Fleischgeschmack überzeugen. Baby Back Ribs stammen aus dem Kotelettzuschnitt und sind schön fleischig aber nicht so „bissfest“ wie St. Louis Cut.

Mit dem Messer zeichnet der Metzger die Schnittlinie vor



Mit der Knochensäge wird das Karree vom Bauch abgetrennt



Obere Hälfte: Karree (besteht aus Filet, Hals und Kotelett)
Untere Hälfte: Bauch





Knorpel bzw. die sogenannten Rib Tips werden vom Bauch gelöst

Weiterverarbeitung des Bauchs für **SPARERIBS, ST. LOUIS CUT & RIB TIPS:**

Weiterverarbeitung des Karrees für **BABY BACK RIBS**



Der Hals wird vom Kotelett getrennt



Hals (links) und Kotelett (rechts) liegen nebeneinander



Abschneiden bzw. Auslösen der Spareribs



Das Filet wird vom Kotelett getrennt



Das Kotelett wird ausgebeint, auch hier belässt Philipp Sonntag 0,5 bis 1 cm Fleisch auf den Rippen

Klassische Spareribs setzen sich aus St. Louis Cut und Rib Tips zusammen. Philipp Sonntag lässt 0,5 bis 1 cm Fleisch auf den Rippen.



Die Rib Tips wurden vom St. Louis Cut mit dem Messer getrennt



Mit der Knochensäge werden die Baby Back Ribs vom Kotelett herunter gesägt.

