Rezept

Spareribs in würziger Honigsauce

Ein Rezept von Spareribs in würziger Honigsauce, am 27.04.2024

Zutaten

ca. 2 kg	kurze Schweinerippchen (am Stück)
1	Bio-Zitrone
3	Lorbeerblätter
5	Gewürznelken
	Salz
1-2	Knoblauchzehen
6 EL	Olivenöl
3 EL	Aceto balsamico bianco
1 Prise	gemahlener Kardamom
1 Prise	gemahlene Gewürznelke
	Holzkohlegrill
1	Bio-Orange
1	Zwiebel (ca. 80 g)
5	Pimentkörner
120 g	Tannen- oder Waldhonig + Honig zum Abschmecken
2	Schalotten (à ca. 0 g)
1/2	rote Chilischote
1 kleine Dose	stückige Tomaten (Abtropfgewicht 250 g)
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise	gemahlene Zimtblüte (ersatzweise 2 Prisen Zimtpulver)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1035 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag das Fleisch gut trocken tupfen und falls nötig Sehnen entfernen. Die Rippchen nicht teilen, sondern am Stück lassen.

2. Die Orange und die Zitrone heiß abwaschen, gründlich trocken reiben und grob würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls grob würfeln. Die Frucht- und Zwiebelwürfel in einem großen Topf mit 1,5l kaltem Wasser, Lorbeerblättern, Piment, Nelken, 3 EL Honig und 1 TL Salz aufkochen. Dann den Sud ca. 10 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.

3. Die Spareribs zugeben, einmal aufkochen und den Herd ausschalten. Das Fleisch ca. 12 Std. in dem Würzsud ziehen lassen.

4. Am nächsten Tag den Sud mit den Rippchen erneut aufkochen und das Fleisch bei ausgeschaltetem Herd ca. 20 Min. darin ziehen lassen.

5. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die halbe Chilischote waschen, putzen, die Samen entfernen und die Chilihälfte fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einem kleinen Stieltopf erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch und die Chili darin bei kleiner Hitze ca. 5 Min. andünsten.

6. Tomaten, Balsamico, restlichen Honig und die Gewürze zugeben. Die Sauce ca. 25 Min. bei mittlerer Hitze dicklich einkochen. Mit Salz und Honig abschmecken. Restliches Olivenöl unterrühren.

7. Den Grill anheizen. Sobald die Briketts oder Kohlen eine graue Ascheschicht haben, die Spareribs aus der Marinade nehmen, aber nicht abtupfen. Die Rippchen in ca. 10 Min. auf dem Grillrost unter mehrmaligem Wenden braun und knusprig grillen.

8. Die Rippchen mit der Tomaten-Honig-Sauce bestreichen. An den Rand des Grills legen und unter Beobachtung ca. 8 Min. weitergrillen. Nach Belieben noch ein zweites Mal mit der Honigsauce einstreichen. Sofort servieren. Restliche Sauce separat dazu servieren.