

## Rezept

# BBQ-Spareribs

Ein Rezept von BBQ-Spareribs, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2 kg</b> fleischige Spareribs (vom Metzger in 10-15 cm lange Stücke hacken lassen)	Salz
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> Zwiebeln
<b>100 ml</b> Weißweinessig	<b>4 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Barbecue Sauce	<b>300 g</b> Tomatenketchup
	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Spareribs von größeren Fettstücken befreien. Dann in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und die Ribs bei schwacher Hitze in 30 Min. weich garen, dabei den entstehenden Schaum abschöpfen. Abgießen und trockentupfen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 1-2 Min. dünsten. Essig, Ketchup und Barbecue Sauce dazugeben und 1-2 Min. kochen lassen. Dann alles mit dem Pürierstab kurz durchmischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Spareribs damit bedecken und mindestens 5 Std. marinieren.
3. Die Spareribs aus der Marinade nehmen und auf den Grillrost legen. Mit etwa 10 cm Abstand zur Glut etwa 10 Min. grillen, dabei immer wieder wenden und mit Marinade einpinseln.