

Rezept

Barbecued Spareribs

Ein Rezept von Barbecued Spareribs, am 28.04.2025

Zutaten

1,2 kg Spareribs (Dünne Rippe mit Knochen, vom Metzger in handliche Stücke teilen lassen)	1 Zwiebel
3 EL Öl (+ Öl für den Grillrost)	2 Knoblauchzehen
200 ml Tomatenketchup	4 EL brauner Zucker
1 EL mittelscharfer Senf	100 ml Apfelessig
1/2 TL Tabascosauce	2 TL Worcestersauce
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Spareribs kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel fein reiben, den Knoblauch pressen. Das Öl erhitzen, beides darin bei mittlerer Hitze kurz andünsten. Den Zucker darüber streuen, 100 ml Wasser, Ketchup und Essig aufgießen. 10 Min. sanft kochen lassen. Mit Senf, Worcestersauce, Tabasco und Salz würzen. Die Spareribs in der heißen Sauce wenden und bis zum Grillen zugedeckt kühl stellen.
2. Den Holzkohlegrill anheizen. Spareribs aus der Marinade heben, die Sauce abstreifen. Die Spareribs auf dem heißen, geölten Rost erst bei mittlerer, dann abnehmender Hitze in ca. 45 Min. rundum knusprig grillen, dabei öfter wenden und mit Sauce bestreichen.
3. Die restliche Sauce noch einmal aufkochen. Die Spareribs anrichten und mit der Sauce übergießen. Spareribs werden mit der Hand gegessen, deshalb reichlich Servietten bereithalten.