

## Rezept

# Gegrillte Schweinerippen (Barbecued Spareribs)

Ein Rezept von Gegrillte Schweinerippen (Barbecued Spareribs), am 07.06.2023

## Zutaten

1,5 kg fleischige Schweinerippen (Schälrippchen) in Portionsstücken	2 Zwiebeln
4 EL Erdnussöl	4 Knoblauchzehen
2 TL scharfer Senf	2 TL bunte Pfefferkörner
2 EL Rotweinessig	1 Packung passierte Tomaten (500 g Inhalt)
3 EL Aprikosenkonfitüre	2 EL Worcestersauce
Cayennepfeffer	Salz
	Öl für den Rost

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Die Schweinerippen kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und beiseite stellen.
2. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In 2 EL Öl glasig schmoren. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Pfeffer, Senf, Tomaten, Essig, Worcestersauce und Aprikosenkonfitüre zugeben. 10 Min. offen köcheln, bis die Sauce glatt und dick ist. 2 EL Öl unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken.
3. Den Holzkohlegrill anheizen. Die Rippchen rundum mit einem Drittel der Sauce bestreichen. Den Grillrost leicht ölen. Die Rippchen auf dem heißen Grillrost bei mittlerer Hitze je nach Dicke 45-60 Min. grillen. Dabei öfter wenden und regelmäßig mit Barbecue-Sauce bepinseln.
4. Die Spareribs servieren, sobald sie rundum knusprig braun sind. Die Sauce getrennt dazu reichen.