

## Rezept

# Grundrezept Spareribs

Ein Rezept von Grundrezept Spareribs, am 21.03.2023

## Zutaten

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>2 kg</b> Spareribs (Schweinerippen, am Stück beim Metzger vorbestellen) | 1/2 TL Pfeffer             |
|  | Salz                       |
| <b>1</b> Knoblauchzehe   | <b>1</b> 1/2 Zitronen      |
| <b>3 EL</b> Öl   | <b>150 g</b> Ketchup       |
| <b>2 EL</b> Zuckerrübensirup oder dickflüssiger Honig                      | <b>1 TL</b> Worcestersauce |
| 1/2 TL Tabasco oder Cayennepfeffer   | <b>1 TL</b> Currypulver    |

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Spareribs in Stücke (je 3-4 Rippen) teilen, dafür einfach das Fleisch zwischen den Rippen durchschneiden (kann auch der Metzger erledigen). Nun die Rippenstücke mit Pfeffer und 2 TL Salz einreiben und 30 Minuten bei Raumtemperatur in der Küche stehen lassen.
2. Den Knoblauch schälen, fein hacken, mit Salz bestreuen und mit der Messerklinge zur Paste zerdrücken. Den Saft von 1 Zitrone auspressen und mit dem Knoblauch und 2 EL Öl verrühren. Die Spareribs mit der Marinade einreiben und etwa 2 Stunden kühl stellen.
3. Nun die restliche Zitrone auspressen und den Saft samt übrigem Öl mit den restlichen Zutaten zur Glasur verrühren.
4. Die Spareribs 30 Minuten vor Grillbeginn aus dem Kühlschrank nehmen. Dann die Stücke mit Küchenpapier gut trocken tupfen, auf den Rost legen und bei geringer Hitze 20-25 Minuten angrillen, dabei ab und zu wenden.
5. Anschließend die Spareribs rundherum mit der Glasur einstreichen und weitere 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. Sobald die Glasur trocken und dunkel wird, erneut bepinseln.
6. In den letzten Minuten die Spareribs ohne Bepinseln glänzend und knusprig zugleich grillen. Dann mit scharfen Steakmessern servieren (vorher nach Belieben noch 5 Minuten abgedeckt am Rand des Grills ein wenig ruhen lassen).