

Rezept

Marinierte Spareribs

Ein Rezept von Marinierte Spareribs, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1 Zwiebel | 3 Knoblauchzehen |
| 2 rote Chilischoten | 2 TL getrockneter Thymian |
| Salz | 1,6 kg fleischige Spareribs ohne Haut (Schälrippchen vom Schwein; vom Metzger in Stücke mit 3 – 4 Rippen teilen, große Rippen auch quer halbieren lassen) |
| 3 EL Tomatenmark | 1 EL Zitronensaft |
| 2 EL Ahornsirup | 6 EL Olivenöl |
| 1 EL Aceto balsamico | 1 TL Pimentón de la vera picante (Paprikapulver mit Rauchgeschmack; ersatzweise rosenscharfes) |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe halbieren, mit 1 Chilischote, 1 TL Thymian, knapp 1 EL Salz und den Rippchen ins sprudelnde Wasser geben. Die Rippchen im Sud bei mittlerer Hitze in 30 - 40 Min. weich kochen, dann abgießen, trocken tupfen und etwas abkühlen lassen.
2. Übrigen Knoblauch fein hacken. Chili putzen, waschen, halbieren, nach Belieben entkernen und sehr fein hacken. Knoblauch und Chili mit restlichem Thymian, gut 1 TL Salz, Tomatenmark, Zitronensaft, Ahornsirup, 5 EL Öl, Aceto balsamico, Paprika, Pfeffer und evtl. 1 - 2 EL Sud verrühren.
3. Die abgekühlten Spareribs mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und durchkneten, damit sich Fleisch und Marinade verbinden. Fleisch im Kühlschrank mind. 24 Std., am besten über Nacht, ziehen lassen.
4. Die Spareribs 1 Std. vor Grillbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.
5. Grill vorheizen. Den Rost mit restlichem Öl einreiben. Die Marinade von den Rippchen abstreifen, z. B. mit einem Teigschaber oder einem Pinsel. Rippchen 10 - 15 Min. bei mittlerer bis starker Hitze grillen, dabei immer mal wieder wenden und mit der abgestreiften Marinade einpinseln.