



Gesamtzeit: 4 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Spareribs mit selbstgemachter Marinade

Spareribs mit selbstgemachter Marinade

1 kg Spareribs (vorgegart)

120 ml Don Enrico Sparerib Tex-Mex BBQ Sauce

50 ml Tomaten-Ketchup

50 ml Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Teelöffel Lien Ying Curry gemahlen

1 Teelöffel Paprikapulver

2 Teelöffel Knoblauchpulver

1 cl Maitre Marcel Worcestershire Sauce

Etwas Steakpfeffer

250 g Kartoffelwedges

Spareribs mit selbstgemachter Marinade

1.

Zunächst die Marinade für die Rippen herstellen. Dazu die Sparerib Sauce, Tomaten-Ketchup, Honig in einem Topf erhitzen. Dann Curry-, Paprika-, Knoblauchpulver, Worcestershiresauce und Steakpfeffer zugeben und unterrühren. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Nun die Rippen auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Brett verteilen, mit der Marinade einreiben, luftdicht verschließen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Bei Bedarf nochmal nachmarinieren und bei indirekter Hitze ca. 120 – 130 °C für mindestens 1 Stunde grillen. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich leicht vom Knochen lösen lässt.

Dazu Kartoffelwedges und die restliche Spare-Rib Sauce als Dip servieren.