

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BBQ SPARE RIBS

Zutaten:

| | |
|----------|---|
| 2 Stk. | Schweine Spare-Ribs am Stück à ca. 600g |
| 150 g | Zwiebeln |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 3 Stiele | Thymian |
| 4 El | Sonnenblumenöl |
| etwas | Paprikapulver, Oregano |
| 3 El | Aceto balsamico |
| 3 DL | Apfelsaft |
| 3 El | Ahornsirup |
| 1 El | Senf (mittelscharf) |
| 2 TL | Tabasco & Worcestershiresauce |
| 4 El | Tomatenketchup |
| 2 El | Sojasauce |
| 1 TI | SalzPfeffer |

ZUBEREITUNG:

Für die Marinade Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln. Die Thymianblättchen abzupfen und grob hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Thymian und Paprikapulver zugeben und kurz mitbraten. Mit Balsamessig und Apfelsaft ablöschen. Ahornsirup, Senf, Tabasco, Worcestershiresauce, Ketchup, Oregano und Sojasauce zugeben.

10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Schneidstab fein pürieren und abkühlen lassen.

Die Rippchen mit der Marinade in einen großen Gefrierbeutel geben und fest verschließen. Im Kühlschrank für Minimum 1-2 Stunden (am besten über Nacht) marinieren.

Das Fleisch abtropfen lassen und auf dem heissen Grill, am besten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca 20-30 Minuten grillen. Dabei ab und zu wenden und mit der Marinade bestreichen. Mit der restlichen Barbeque Sauce bestreichen und servieren☺.