

# **Spare Ribs nach „Barbecue Art“**

## **Rezept für 4 Personen**

### *Zutaten:*

- 2 Kg fleischige Spare Ribs
- 0,2 L Ketchup
- 0,2 L Balsamico- Essig
- 0,1 L Honig
- 5 kleingehackte Knoblauchzehen
- 3 El. Olivenöl
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Tl. Senf
- 2 kleingehackte Chilischoten

### *Zubereitung:*

**Fleischige Spare Ribs in Salzwasser kochen bis das Fleisch anfängt, sich von den Rippen zu lösen.**

**Nun die Marinade anrühren. Dazu den Ketchup, Balsamico- Essig, Honig, die Knoblauchzehen, Olivenöl, Pfeffer, Paprika, Senf und die Chilischoten vermischen und einköcheln lassen.**

**Die vorgegarten Rippchen nun mit der Marinade einstreichen und auf dem Grill oder im Backofen fertig garen.**

**Eventuell auf dem Teller nachsalzen!**