

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!