

Spareribs auf dem Grill

USA (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 1.8kg Spareribs (Schweinerippen), z.B. etwa 8 Rippen/Person
- Zutaten für meine BBQ Marinade:
 - reichlich Olivenöl
 - ein Schuss Essig
 - etwas Senf
 - flüssiger Honig oder Ahornsirup oder ähnliches
 - 2 gepresste Knoblauchzehen
 - Pfeffer und/oder Chili (z.B. Piment d'Espelette)
 - frische grüne Kräuter
 - Paprikapulver
 - ein Schuss Chetchup
 - ein Schuss süsse Sojasauce (Thailand/Korea)

Vorbereitung:

- Die Ribs waschen und abtrocknen.
- Dann muss die Silberhaut auf der Rückseite (Knochenseite, d.h. die Seite, wo kein Fleisch dran ist) abgezogen werden. Mit dem Rücken eines Löffels geht das gut. Man hebt an einer Stelle damit die weisse, zähe, fettige Haut an, löst sie auf der ganzen Breite dort ab und kann sie dann in Richtung der beiden Enden abhebeln und von Hand abziehen.
- Die Marinade aus obigen Zutaten gut mischen und zusammen mit einem Kochpinsel bereithalten. Sie soll viskos – also etwas dicklich - sein.

Zubereitung:

- Den Gasgrill auf 220°C heizen und dann die Ribs je Seite max. 4 Minuten scharf anbraten.
- Dann auf indirektes Grillen wechseln, d.h. nur noch einen Brenner laufen lassen und den so eintarieren, dass im Garraum ca. 160°C herrschen. Die Ribs dort hinlegen, wo keine Flamme darunter ist. Der Grill-Deckel bleibt natürlich immer zu.
- Jetzt min. 45 Minuten so garen, gerne auch länger. Zuerst die Oberseite mit der BBQ Marinade mittels Pinsel gut einpinseln. Danach etwa alle 10 Minuten wenden und wieder neu grosszügig einpinseln. Die Stücke werden so schön glänzend dunkelbraun.
- Am Schluss die Ribs zum Servieren in Stücke schneiden. Den Rest für weitere Gänge wieder in den Grill stellen zum Warmhalten.

Tipp:

- Spareribs isst man am besten von Hand. So kriegt man am meisten Fleisch vom Knochen ab.
- Das herrliche am Geschmack ist die süsse BBQ Marinade.
- Dazu zum Beispiel ein Kartoffelsalat.

