

Rezept: Knusprige Spareribs in der perfekten Marinade

Rauchige Barbecue-Sauce mit Kirschen, Whisky oder Chili

Zutaten für circa 4 Personen

2,5 kg frische Schweinerippchen vom Metzger

Für die Marinade:

100 ml Honig

130 ml Olivenöl

100 ml Sojasauce

500 g passierte Tomaten

100 ml Apfelsaft

30 g Zucker

Salz & Pfeffer

Nach Belieben:

¼ einer Chilischote

50 ml Whisky

250 g Kirschen

Zubereitung

1. Die Spareribs in gleich große Stücke schneiden und die Silberhaut vom Fleisch entfernen, damit die Marinade perfekt einziehen kann.
2. Die Tomaten waschen, schälen und anschließend in einem Mixer oder mit einem Stabmixer pürieren.
3. Die passierten Tomaten gemeinsam mit dem Honig, Öl, der Sojasauce und dem Apfelsaft in eine Schüssel geben.
4. Je nach gewünschtem Geschmack kann die Marinade mit den entsprechenden Gewürzen aufgepeppt werden. Bei der Chilischote darauf achten, die Kerne zu entfernen, um der Marinade nicht zu viel Schärfe hinzuzufügen. Bevor man die Kirschen zur Marinade hinzugibt, müssen diese entsteint und püriert werden.
5. Die fertige Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zucker hinzugeben – so bekommen die Spareribs auf dem Grill eine feine, karamellierte Kruste.
6. Die Spareribs in die Marinade einlegen, abdecken und für mindestens sechs Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Auf einem Holzkohlegrill für mindestens eine Stunde grillen.

Tipp vom Profi: Auf einem Keramikgrill werden die Spareribs am saftigsten, da die Wärme durch den Deckel im Inneren des Grills gehalten wird.