Barbecue Spareribs vom Schwein

Ein tolles Rezept für die Grillsaison. Barbecue Spareribs vom Schwein gehören einfach zu jeder Grillparty!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Foto: stu_spivack

Zutaten

1.5 kg	Spareribs (vom Schwein)
1 EL	Olivenöl
2 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
170 g	Tomatenmark
4 EL	Apfelessig
110 ml	Weißwein
1 TL	Senf
100 ml	Worcestershiresauce
4 EL	Honig (flüssigen)
2 Stk.	Knoblauchzehe (gehackte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Barbecue Spareribs vom Schwein zuerst die Barbecue Sauce herstellen. Dazu Zwiebel abschälen, halbieren und fein würfeln. Diese dann in heißem Öl in einem nicht ganz so großen Topf auf mittlerer Hitze vorsichtig hell andünsten. Dies sollte ungefähr 3-4 Minuten dauern. Nun Tomatenmark dazugeben und gut umrühren, den Essig eingießen und zum Kochen bringen.

2. Das Ganze muss nun gute 2 Minuten kochen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts ansetzen kann. Nun Weißwein, Senf und Worcestershiresauce hinzugeben und untermischen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Zusammen mit dem Honig ebenfalls in die Sauce mischen und die Hitze runterschalten.

3. Die Sauce muss nun 15 Minuten unter ständigem Rühren eingekocht werden. Das Ganze in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

4. Die Spareribs abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Ungefähr die Hälfte der Barbecue Sauce über dem Fleisch verteilen und in den Kühlschrank stellen. Hier müssen sie nun eine gute Stunde marinieren. Gerne auch über Nacht.

5. Die Spareribs über einem Holzkohlegrill garen und vor dem Servieren mit der restlichen Sauce bestreichen.

Tipp

Die Barbecue Spareribs vom Schwein am besten mit den Fingern genießen.