

Gegrillte Spareribs

Die gegrillten Spareribs isst man am besten mit der Hand, um sich danach genüsslich die Finger abzulecken ... Bei diesem Rezept werden sie mit einer Honigmarinade zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,0 h



Zutaten

1 kg	Schweinerippen
1 EL	Ingwer
2 EL	Honig
3 Stk.	Knoblauchzehen (zerdrückt)
125 ml	Sherry
2 EL	Sojasauce
0.5 l	Tomatensauce

Zubereitung

1. Auf einer Party oder zu einem herzhaft sommerlichen Buffet **gegrillte Spareribs** anrichten. Zuerst das Fleisch bearbeiten und Fett wie auch Sehnen ablösen. Jeweils 3 bis 4 Rippen zu einem Rippchenteil abtrennen. Honig wie auch Sojasauce in einen Topf geben und Knoblauch hinzufügen. Mit Ingwer, Sherry und Tomatensauce verrühren.
2. Die Spare Ribs in diese Sauce einlegen und kochen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und mit einem Deckel zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Dabei die Spare Ribs mehrere Male wenden. Im Anschluss die Rippchen in eine flache Schüssel legen. Diese sollte nicht aus Metall bestehen. Die Schüssel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Den Grill eine Stunde vorher entzünden und die Spare Ribs an der heißesten Stelle des Grillblechs 15 Minuten lang braten. Mehrere Male wenden, damit die Spare Ribs nicht verbrennen.

Tipp

Ob Kartoffeln, Salat oder Mais - verschiedenste Beilagen passen zu gegrillten Spareribs