Karibische Spareribs

Dieses Rezept macht gute Laune: Karibische Spareribs gelingen auch Kochanfängern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 7 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,3 h



Zutaten

2 Stk.	Spareribs
50 ml	Erdnussöl
110 ml	Kokosmilch
3 EL	Ananassaft
0.5 TL	Ingwer
0.5 EL	Currypaste
0.5 Stk.	Zitronengras
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Basilikum

Zubereitung

1. Für karibische Spareribs das Fleisch abspülen und mit etwas Küchenpapier trockentupfen. Ingwer schälen und fein hacken. Basilikum waschen, trockentupfen und klein schneiden.

2. Aus Erdnussöl, Kokosmilch, Zitronengras, Ananassaft, grüner Currypaste, Basilikum und Ingwer eine Marinade zubereiten. Das Fleisch in die Marinade legen und mindestens einige Stunden, noch besser über Nacht, durchziehen lassen.

3. Vor dem Grillen die Spareribs aus der Marinade nehmen, überschüssige Marinade abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill unter ständigem Wenden ca. 5-7 Minuten grillen.

Tipp

Karibische Spareribs kurz vor Ende der Grillzeit mit etwas Honig bestreichen, so erhalten sie eine süße Note und werden noch knuspriger.