

Mediterrane Spareribs

Sobald die Grillsaison beginnt, kann man mit diesem Rezept bei den Gästen punkten: Griechische Spareribs in einer Zitronen-Weißwein-Marinade, glasiert mit Honig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,4 h



Zutaten

| | |
|---------|---------------------------------------|
| 800 g | Spareribs |
| 125 ml | Olivenöl |
| 60 ml | Weißwein |
| 1 EL | Zitronensaft |
| 1 TL | Oregano |
| 1 TL | Basilikum |
| 1 TL | Rosmarin |
| 1 TL | Thymian |
| 2 Stk. | Knoblauchzehen |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 2 EL | Honig (zum Glasieren) |

Zubereitung

1. Für die **Mediterrane Spareribs** zuerst das Fleisch waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Anschließend den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Weißwein und Oregano in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren. Die Ribs darin einlegen und mehrere Stunden durchziehen lassen. Man kann das Fleisch auch am Vorabend einlegen und dann über Nacht ziehen lassen.

2. Den Grill anheizen. Die Spareribs aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Das Fleisch insgesamt etwa 5 bis 7 Minuten grillen und dabei mehrfach wenden. Kurz vor Ende der Garzeit Honig mit einem Pinsel aufstreichen, auf diese Weise werden die Ribs schön knusprig.

Tipp

Die Mediterrane Spareribs schmecken mit Zaziki oder Ketchup. Dazu passt Weißbrot und ein gemischter Salat.