

Perfekte Spareribs

Für perfekte Spareribs ist dieses Rezept genau richtig. Das Wichtigste ist die selbst zubereitete Marinade, für die man auch andere Zutaten verwenden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,7 h



Zutaten

4 Stk. Spareribs (Längen)
6 EL Olivenöl
4 EL Honig
8 EL Sojasauce
3 EL Zucker
1 Dose Tomaten
3 TL Chilipulver
10 EL Apfelsaft

Zubereitung

1. Gerade Neulingen gelingen **perfekte Spareribs** ohne Probleme. Ebenso wichtig wie die passende Marinade ist auch die Qualität des verwendeten Fleisches. Spareribs werden aus den Rippen des Schweins hergestellt.
2. Werden die Spareribs beim Fleischer erworben, die Silberhaut abziehen lassen. Diese wird beim Grillen hart und zäh. Alternativ die Haut leicht einschneiden und mit einem Ruck abziehen.
3. Grill anheizen, alternativ Backofen auf 150 Grad vorheizen. Olivenöl, Honig und Sojasauce wie auch Zucker und Dosentomaten in eine große Schale geben mit etwas Chilipulver und Apfelsaft abschmecken.
4. Im Anschluss daran die Spareribs hineinlegen. Das Ganze über Nacht ziehen lassen. Die Säure der Sojasauce macht das Fleisch mürbe.

5. Die Spareribs im Optimalfall auf indirekter Hitze grillen. Am besten gelingt dies auf fortschrittlichen Kugelgrillen. Grillgut nicht direkt auf die glühenden Kohlen legen. Kohlen seitlich am Rand des Grills erhitzen und Spareribs in der Mitte anordnen. Mit einem Deckel den Grill verschließen. Es entsteht eine beständige Unter- und Oberhitze. Zudem ist es nicht nötig, das Fleisch zu wenden.
6. Die Spareribs gelingen auf zweierlei Art: Bei gleichmäßiger Hitze von etwa 140 bis 160 Grad Celsius auf dem Grill oder im Backofen. Abhängig von der Größe brauchen die Spareribs zwischen 60 und 90 Minuten; dann sind sie außen knusprig und innen zart. Die Spareribs am besten noch heiß genießen.

Tipp

Alternativ lassen sich die perfekten Spareribs auch im kalten Zustand zur Jause genießen.