Saftige Whiskey-Spareribs

Zu den Highlights auf jedem Grillfest gehören saftige Whiskey-Spareribs. Nach diesem Rezept werden sie mit gemahlener Chili und Raucharoma verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,6 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1 kg	Spareribs
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Chilischoten (gemahlene)
2 EL	Pflanzenöl
100 g	Zwiebel
300 ml	Wasser
120 g	Tomatenmark
120 ml	Essig
120 g	Zucker (braunen)
3 EL	Honig
2 EL	Worcestershiresauce
2 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
1 TL	Raucharoma
2 TL	Whiskey
2 TL	Knoblauchpulver
0.5 TL	Paprikapulver
0.5 TL	Zwiebelpulver
1 EL	Zuckersirup (dunklen)
0.5 EL	Chilischoten (gemahlene)

Zubereitung

1. Für saftige Whiskey-Spareribs zunächst den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Spareribs mit Salz, Pfeffer und gemahlener Chili würzen. In Alufolie einwickeln und im Ofen 2,5 Stunden schmoren lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Wasser ablöschen. Tomatenmark, Essig, braunen Zucker, Honig und Worcestershire-Sauce dazugeben und alles gut verrühren.

3. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Raucharoma, Whiskey, dunklen Zuckersirup, Chili, Knoblauch-, Zwiebel- und Paprikapulver pikant abschmecken. Einmal aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren und ca. 75 Minuten eindicken lassen. Dann vom Herd nehmen.

4. Währenddessen den Grill anheizen und die Spareribs aus dem Ofen nehmen. Ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann die Folie entfernen und auf den Grill legen. Rundherum großzügig mit der Whiskey-Sauce bestreichen und von beiden Seiten 3-4 Minuten grillen, dann servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken saftige Whiskey-Spareribs mit gebackenen Kartoffelspalten und grünem Salat.