

# Scharfe Chili Spareribs

Kein Rezept für sensible Mägen! Die scharfen Chili Spareribs tragen ihren Namen zu Recht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,4 h



## Zutaten

800 g	Spareribs
50 ml	Chiliöl
50 ml	Sojasauce
1 Schuss	Zitronensaft
1 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Worcestersauce
1 TL	Tabasco
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Italienische Kräuter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 TL	<a href="#">Honig</a> (zum Glasieren)

## Zubereitung

1. Wer es scharf mag, sollte einmal **Scharfe Chili Spareribs** probieren! Die Rips gut waschen und trocken tupfen.
2. Danach die Marinade zubereiten: Chiliöl, Sojasauce, Zitronensaft, Tabasco, Worcestersauce, Paprikapulver, Kräuter und Cayennepfeffer in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Das Fleisch mit der Marinade einreiben und darin einlegen. Mindestens 3 bis 4 Stunden durchziehen lassen.
3. Danach das Fleisch herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Auf dem vorgeheizten Grill abhängig von der Größe ungefähr fünf bis sieben Minuten braten.

Währenddessen regelmäßig wenden.

4. Kurz bevor die Spareribs fertig sind, für eine schöne Kruste mit dem Honig glasieren.

## **Tipp**

Die feurig scharfen Chili Spareribs mit Salat, Brötchen oder Weißbrot servieren. Nach Wunsch frische Tomaten und/oder Ketchup dazu reichen.