Spareribs in würziger Schwarzbiermarinade

Die Marinade ist das Entscheidende bei allen Rezepten für Spareribs. Die Spareribs in würziger Schwarzbiermarinade sind eine tolle Variante mit Chili und Honig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,5 h

Gesamtzeit: 13,0 h



Zutaten

2.5 kg	Spareribs (vom Schwein)
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
250 ml	Schwarzbier
1 EL	Apfelessig
3 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Honig (flüssig)
120 ml	Worcestershiresauce
2 EL	Chilipaste
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Spareribs in würziger Schwarzbiermarinade** die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, in einen Topf geben. Apfelessig, Bier, Worcestersauce, Öl, Chilipaste und Honig zufügen. Gründlich verrühren, aufkochen lassen und gleich wieder vom Herd ziehen.

2. Die Marinade nach dem Abkühlen pfeffern und salzen. Das Fleisch in eine große, flache Schale legen. Die Marinade darüber gießen, unbedeckte Stellen gut einreiben. In den Kühlschrank stellen und eine Nacht lang ziehen lassen. Am nächsten Tag die Spareribs vor der weiteren Zubereitung eine halbe Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen lassen.

3. Anschließend den Grill vorheizen, die Ribs aus der Schüssel nehmen und kurz abtropfen lassen. Von beiden Seite jeweils zirka zwei bis drei Minuten lang grillen, nach Geschmack noch Salz zufügen.

Tipp

Zu Spareribs in würziger Schwarzbiermarinade schmecken viele Beilagen, zum Beispiel Pommes Frites, Salate oder Reis.