

# Super leckere Spareribs

Was wäre ein Grillsommer ohne super leckere Spareribs? Mit diesem Rezept wird Sie auf jeder Party richtig gepunktet. 100 % lecker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 11,0 h

**Gesamtzeit:** 11,5 h



## Zutaten

2 kg	Spareribs
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
4 EL	<a href="#">Butter</a>
120 ml	Weißweinessig
350 g	<a href="#">Ketchup</a>
250 g	Barbecue-Sauce
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für super leckere Spareribs ist die Marinade von großer Bedeutung. Diese ist typisch amerikanisch. Doch zuerst das Fleisch vorbereiten. Dieses von größeren Fettstücken befreien. Nun auf dem Herd einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen.
2. Die Spareribs darin bei geringer Hitze ungefähr 30 Minuten richtig weich garen. Beim Kochen entsteht Schaum, den mit einer Schaumkelle abschöpfen. Nach den 30 Minuten, die Ribs aus der Flüssigkeit nehmen und trocken tupfen.
3. Nun die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfelchen schneiden. Einen mittelgroßen Topf nehmen und bei geringer Hitze Butter schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin zirka 2 Minuten dünsten und dann Ketchup, Essig und Barbecue Sauce dazugeben.
4. Das Ganze dann richtig durchrühren. Am besten gelingt dies mit einem Pürierstab. Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Die gekochten Spareribs in diese Marinade

legen, das ganze Fleisch gut bedecken und am besten über Nacht stehen lassen.

5. Am nächsten Tag die Ribs aus der Marinade nehmen und am besten über Holzkohle grillen. Zwischendurch immer wieder mit Marinade bepinseln. Die Spareribs benötigen ungefähr 10 Minuten Hitze, danach sind sie durch, in dieser Zeit das Fleisch immer wieder wenden.

## **Tipp**

Ein Grillen ohne super leckere Spareribs einfach unvorstellbar. Dazu verschiedene Salate, aber auch gegrilltes Gemüse. Wenn es schnell gehen muss, kann man auf das vorherige Marinieren verzichten, dann muss aber die Marinade intensiver auf die Spareribs gepinselt werden.