

Spareribs mit Barbecuesauce

Ein Klassiker aus den USA!

Für 4 Personen

2 kg Spareribs (Schweinerippchen, am besten beim Fleischer bestellen)
Gleich auf 4 Stücken hacken lassen.

Barbecuesauce:

300 ml Ketchup

2 EL Rotweinessig

6 TL Worcestersauce

2 TL Honig

2 TL mittelscharfer Senf

2 TL edelsüßes Paprikapulver

2 TL Chilipulver

Salz Pfeffer

Die Sauce passt gut zu Rind und Schwein und auch zu Geflügelfleisch.

Und man kann sie auch zum dippen nehmen

2 Orangen

2 Knoblauchzehen

1 EL Weinbrand nach belieben

Die Rippchen in einem großen Topf mit kochendem Wasser geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 min vorgaren.

Die Sauce vorbereiten und mit dem Saft aus den ausgepressten Orangen(ca. 180 ml), dem durchgepressten Knoblauch und dem Weinbrand vermischen.

Die Rippchen abgießen, abtropfen lassen und noch heiß mit der Sauce übergießen. Kühl gestellt mind. 4 Stunden ziehen lassen.

Spareribs abtropfen lassen und ca. 10 Minuten grillen. Dabei immer wieder mit der Sauce übergießen. Und immer wieder wenden.

Variante für eine leckere Spareribsmarinade:

2 Stangen Zitronengras

2 Knoblauchzehen

20 g Ingwer

1-2 frische rote Chilischoten

50 g brauner Zucker

150 ml helles Bier

100 ml Tomatenketchup

100 ml Sojasauce

2 EL Worcestersauce

1 TL gemahlener Pfeffer

½ Bund Koriandergrün, oder Petersilie

Für die Marinade das Zitronengras putzen und nur das weiche Innere fein hacken. Knoblauch pellen, Ingwer schälen und beides fein hacken. Chilies mit Kernen fein hacken (wer es nicht so scharf möchte vorher die Kerne entfernen.

Zucker mit Bier, Ketchup, Sojasauce, Worcestersauce und Pfeffer verrühren. Die anderen Zutaten dazugeben. Das Koriandergrün grob hacken und untermischen.

Das Fleisch über Nacht darin einlegen und beim Grillen immer wieder überträufeln.

Mit dieser Marinade geht es auch mit rohen Rippchen, dann aber 40-50 min grillen.