



CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.



Spareribs mit Barbecue - Glasur

Grillparty

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. In Öl andünsten. Ketchup, passierte Tomaten und Honig dazugeben. Den Ingwer schälen, hacken und mit den restlichen Zutaten dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen. Für die Spareribs Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten im Wasser zum Kochen bringen. Spareribs darin 15-20 Minuten vorgaren. Herausnehmen, abtropfen lassen.

Spareribs mit der BBQ-Glasur bestreichen und unter mehrfachem Bestreichen knusprig grillen.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 2 Portionen:

1 große Zwiebel(n)

5 Zehe/n Knoblauch

2 EL Öl

100 ml Tomatenketchup

500 g Tomate(n), passiert

1 EL Honig

2 EL Sojasauce

1 EL Worcestersauce

2 EL Essig

½ TL Senf

1 TL Cayennepfeffer

1 Stück Ingwer, walnussgroß

Salz

Für die Spare Ribs:

1 Zwiebel(n)

2 Lorbeerblätter

2 Nelke(n)

3 EL Essig

½ Orange(n), die abgeriebene Schale

½ Zitrone(n), die

1/2 Zitronen, die
abgeriebene Schale

2 kg Rippchen (Spareribs,
Schälrippchen), in Stücke
geschnitten

Verfasser: igreen