

Spareribs süßscharf

Die Rippchen auf der Hohlseite von der Silberhaut befreien. Dazu mit einem Messer auf dem ersten Knochen die Haut einschneiden und leicht anheben. Mit einem Küchentuch die Haut festhalten und dann abziehen. Nun mit der Marinade bestreichen und 4 Stunden marinieren.

Bei 120°C (Niedrigtemperaturverfahren) 3 Stunden indirekt grillen. Zwischendurch mit Marinade bestreichen.

Zutaten...

Sparerib für 4 Personen

4 Seiten (ca. 1200 g) Spareribs

Marinade

- 1 Tasse BBQ-Sauce süß
- 2 EL. Hoisinsauce (Asialaden)
- 3 EL. Reisessig
- 2 EL. Chilisauce scharf
- 3 EL. Apfelmus

alles 15 Min. einkochen.

