

# Gegrillte Spareribs mit BBQ-Soße und Kartoffel-Ecken

## Für vier Portionen

2 kg Rippchen	Salz, Pfeffer	1 Zwiebel, ungeschält halbiert
1 Lorbeerblatt	2 Pimentkörner	700 g mittlere Kartoffeln
3 EL Rapsöl	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Meersalz
1 EL Butter	1 Zwiebel	50 g Butter
3 EL Ketchup	1 EL Worcestershiresauce	Tabasco
2 EL Rotweinessig	2 cl rauchiger Whisky	3 EL brauner Zucker

Rippchen in Portionsstücke schneiden, jeweils zu etwa drei Rippen. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Einen Teelöffel Salz, Zwiebel, Lorbeer und Piment zugeben und aufkochen lassen. Rippchen 20 Minuten kochen lassen. Den entstehenden Schaum abschöpfen. Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. Kartoffelspalten mit dem Rapsöl, Salz und Paprikapulver mischen. Eine große Pfanne vorheizen und die Kartoffelspalten darin von allen Seiten etwa 15 Minuten braten lassen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zuletzt Butter zugeben und darin schwenken.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebeln in der Butter anbräunen. Ketchup, Worcestershiresauce, Whisky, Essig und Zucker zugeben, mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Tabasco würzen. Sauce unter Rühren aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen.

Backofen auf 200 Grad Umluft grillen vorheizen. Rippchen aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und mit der BBQ Sauce bestreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten grillen, dabei zwei bis drei Mal wenden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.

Zum Anrichten die Rippchen mit den Kartoffelecken auf Tellern verteilen und die restlichen BBQ Sauce dazu reichen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Horst Lichter am 18. Juli 2015