

Spareribs

Für 6 Personen:

1 Zwiebel	1 Bund Suppengrün	3 Lorbeerblätter
1 Tl Pfefferkörner (schwarz)	Salz	3 Spareribs, am Strang
100 g Tomatenketchup	50 g Ahornsirup	4 El Essig
2 El Olivenöl	1 Tl Tomatenmark	1 Tl Chiliflocken
1 Tl Paprikapulver (edelsüß)	1 Tl Paprikapulver (scharf)	1 Tl Salz
5 Knoblauchzehen		

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Zwiebel mit Schale halbieren. Suppengrün putzen, in grobe Stücke schneiden. Alles mit Lorbeer und Pfefferkörnern ins kochende Wasser geben und leicht salzen. Rippchen zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt 1:30 Std. garen.

Für die Marinade die übrigen Zutaten in den Blitzhacker geben und fein pürieren.

Rippchen aus dem Kochwasser heben und gut abtropfen lassen. Auf ein Blech geben und von beiden Seiten mit der Marinade bepinseln. Mind. 30 Min. antrocknen lassen.

Rippchen auf den heißen Grill geben und von jeder Seite 35 Min. grillen.

Tim Mälzer am 01. Juli 2019