

Spareribs

Für 6 Portionen:

Für die Rippchen:

| | | |
|------------------------------|--------------------|------------------|
| 1 Zwiebel | 1 Bund Suppengrün | 3 Lorbeerblätter |
| 1 Tl Pfefferkörner (schwarz) | 3 Schweinerippchen | Salz |

Für die Marinade:

| | | |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| 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 | | |

In einem großen Topf 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 anderthalb Stunden garen.

Für die Marinade die übrigen Zutaten fein pürieren.

Rippchen aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen, auf ein Blech legen, von beiden Seiten mit Marinade bepinseln und ca. 30 min. antrocknen lassen.

Rippchen auf den heißen Grillrost legen und von beiden Seiten 35 min. grillen.

Das Grillen gelingt auch in einem auf 200°C vorgeheizten Backofen.

Tim Mälzer am 04. April 2023