

# Spareribs

## Für 6 Portionen:

1 weiße Zwiebel	1 Bund Suppengrün	3 Lorbeerblätter
1 Tl schwarze Pfefferkörner	Salz	3 Spareribs, am Strang
100 g Tomatenketchup	50 g Ahornsirup	4 El Essig
2 El Olivenöl	1 Tl Tomatenmark	1 Tl Chili-Flocken
1 Tl edelsüßes Paprikapulver	1 Tl scharfes Paprikapulver	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 1,5 Stdn. garen.

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

Rippchen aus dem Kochwasser heben und 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 24. April 2024