

Grillrezepte

BBQ: Spareribs Für Kugelgrill Oder Gasgrill

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Fleisch, Einfach, Gäste, Grillparty, Grillfest,

300 ml	Tomatenketchup	2	Essl. Tomatenmark
250 g	Honig	1,20 kg	Schälrippen vom Schwein;
	Salz und Pfeffer		am
1	Schuss Tabasco; oder mehr	1	Essl. - Stück
2	Teel. Getrockneter Oregano		Cayennepfeffer (nach
20 ml	Weißweinessig		- Geschmack!) (evtl. me

1. Ketchup mit Honig, Salz und Pfeffer, Tabasco, Oregano, Essig und Tomatenmark zu einer Sauce verrühren.

2. Fettpartien vom Rippenstück abschneiden. Mit Salz und Pfeffer und Cayennepfeffer einreiben.

3. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 20 Minuten grillen, dabei mehrfach wenden. Zuerst etwas Sauce auf die Rippen pinseln, dann die Oberseite einpinseln. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Sauce aufgebraucht ist. Gesamtgrillzeit, am besten im Gasgrill oder Kugelgrill: 45- 50 Minuten. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad insgesamt 40 Minuten. garen. Dabei genauso verfahren wie beim Grillen.

4. Vor dem Servieren das Rippenstück in Portionen teilen.

Zubereitungszeit: 75 Minuten