AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	100 Min.	Sommer	USA

SPARERIBS



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Durchzogenes Fleisch ist für den Grill geeignet. Schälrippchen vom Schwein, meist als Spareribs angeboten, sind gut durchzogen, also ideal für den Grill. Mitentscheidend ist die Marinade, natürlich hausgemacht!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 Zw	Rosmarin	4 EL	Sojasauce
2 EL	Senf	2 EL	Honig
		1 kg	Schweine-Spareribs

ZUBEREITUNG

1. Rosmarin fein hacken, zusammen mit Senf, Sojasauce und Honig verrühren.
2. Fleisch nach Belieben in Portionen schneiden und mit Marinade bestreichen. Mind. 2 Std. Marinade einziehen lassen. Generell gilt: Je saurer die Marinade, desto kürzer die Marinierung.
3. Evtl. etwas Marinade vom Fleisch abstreichen. Glut der Holzkohle auf die eine Seite schieben, Fleisch über die andere legen und den Deckel drüberlegen.
4. Bei 110° C 90 Min. im Grill garen lassen. Nach der Halbzeit evtl. erneut mit Marinade einstreichen.

TIPP: Fleischstücke 30 Min. im Salzsud simmern lassen, trockentupfen und marinieren. So läuft viel Fett aus und die Grillzeit reduziert sich auf 15-20 Min. Es lassen sich auch Ribs vom Kalb oder Rind marinieren.