Spareribs

Für 4 Portionen

1 kg Spareribs

Für den Rub:

3 EL Salz

2 EL Pfeffer

3 EL Paprikapulver

2 EL Paprikapulver scharf

1 EL Knoblauchpulver

1 EL Thymian

Für die Marinade:

100 g BBQ-Soße

100 g Ketchup

2 TL Senf

1 TL Knoblauchpulver

1 EL Sojasoße

1 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken

60 g brauner Zucker

2 EL Honig

1 EL Zitronensaft

100 ml Bier

200 ml Traubensaft

Grill vorheizen auf 140 Grad. Bei Zubereitung im Ofen, diesen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Membran auf der Innenseite der Spareribs mit einem Messer anheben und mit einem Küchentuch vollständig abziehen.

Die Spareribs abspülen und trocken tupfen.

Alle Zutaten für den Rub in einer Schüssel miteinander vermischen.

Den Rub ringsum mit den Händen auf die Spareribs auftragen und einmassieren.

Die Spareribs nun vollständig in Alufolie verpacken und 45 Minuten indirekt auf dem Grill, oder 1 Stunde im Ofen auf mittlerem Einschub garen lassen.

Die Folie öffnen und den Saft hinzufügen.

Folie wieder verschließen und weitere 30 bis 45 Minuten lang schmoren lassen.) Alle Zutaten für die Marinade in einen Kochtopf geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Die Marinade bei geringer Hitze 5 Minuten lang köcheln lassen.

Spareribs aus dem Ofen oder vom Grill nehmen, Folie öffnen, überschüssige Flüssigkeit abgießen, mit der Marinade ringsum einpinseln, die Folie wieder verschließen und für weitere 30 Minuten garen.

Spareribs herausnehmen und die Alufolie entfernen.

Die Spareribs wieder mit der Marinade einpinseln und offen in den Ofen oder auf den Grill geben.

Alle 10 Minuten die Spareribs erneut einpinseln und die Flüssigkeit in der Marinade verdampfen lassen.

Diesen Vorgang 4-mal wiederholen.

Spareribs vom Grill, bzw. aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

NN am 15. September 2025