

Spareribs vom Grill oder aus dem Backofen

Für 4 Portionen

1 Kg Spareribs	3 EL Salz	2 EL schwarzer Pfeffer
3 EL Paprikapulver	2 EL Paprikapulver, scharf	1 EL Knoblauchpulver
1 EL Thymian	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 dann 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 lang 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 (Grill und Ofen).

Alle Zutaten für die Marinade in einen Kochtopf geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Die Marinade bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Spareribs aus dem Ofen oder vom Grill nehmen und Folie öffnen.

Die überschüssige Flüssigkeit wegkippen.

Die Spareribs nun mit der Marinade ringsum einpinseln, die Folie wieder verschließen und nochmals für 30 Minuten auf den Grill oder in den Ofen geben.

Spareribs herausnehmen und die Alufolie entfernen.

Die Spareribs wieder ringsum mit der Marinade einpinseln und offen in den Ofen oder auf den Grill geben. Ich nehme auf dem Grill oder im Ofen gern eine Grillschale oder Auflaufform aus Metall, damit nicht alles dreckig wird.

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

Diesen Vorgang 4-mal wiederholen.

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

NN am 03. August 2026