

Spareribs

Zutaten:

2,5 kg Spareribs

TODO: Gute Marinade finden.

Zubereitung:

TODO: Marinade...

In der Zwischenzeit die Spareribs waschen und trocknen, an der Unterseite der Knochen ist meistens noch eine dünne Haut, die sich leicht mit einem Messerspitze lösen und abziehen lässt, wenn man den Anfang gefunden hat. Man kann aber auch den Metzger fragen ob er so lieb ist die Silberhaut zu entfernen. Danach die Spareribs in Portionen von jeweils 3 - 4 Knochen aufteilen.

Jetzt müsste auch die Marinade eingeköchelt sein.

Große Stücke Alufolie ausbreiten und jeweils eine Portion Spareribs darauf legen und dick mit der Marinade von beiden Seiten einpinseln. Anschließend in die Alufolie packen. Falls noch etwas Marinade übrig ist wenn alle Spareribs verpackt sind, beiseitestellen.

Nun die ganzen abgepackten Spareribs auf ein Backblech legen, aber darauf achten dass die Spareribs mit der Knochenseite (Unterseite) nach unten darauf liegen, damit das Fett durch das Fleisch wandern kann. 2,5 bis 3 Stunden im Backofen bei 150 Grad garen lassen. Danach herausholen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Danach auspacken und auf den Grill legen. Falls noch Marinade vorhanden ist, damit noch einpinseln. Und schön knusprig braun grillen.

Noch ein Tipp von mir: falls Sie einen Holzkohlegrill benutzen, legen Sie etwas Baumrinde auf die Kohle, dadurch bekommen die Spareribs noch ein zusätzliches leichtes Raucharoma.

Die Spareribs lassen sich aber auch im Backofen ausgepackt fertig grillen.