



» ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 2,4 kg Spareribs
- 3 dl Weissweinessig
- 2 EL Zuckere
- 1 EL Salz
- 1 EL süsses Paprikapulver
- 2 TL Pfefferkörner
- 4 EL Honig
- Pfeffer aus der Mühle

» ZUBEREITUNG

Spareribs heissen übersetzt Schälrippe oder Bauchrippe. Es handelt sich dabei um den oberen, etwas fleischarmen Teil des Schweinebauchs. Die Spareribs in eine Wanne oder Schüssel legen, Essig hinzufügen und drei bis vier Stunden ziehen lassen. Danach abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen. Dann Salz, etwas Zucker, Paprika, Pfeffer vermischen. Die Spareribs mit der Gewürzmischung einreiben und rund 2 Stunden kühl stellen. Anschliessend die Spareribs bei schwacher Hitze rund 20 Minuten auf jeder Seite auf dem Gas Grill oder Holzkohle Grill grillen. Natürlich können auch vormarinierte Spareribs verwendet werden.

Das typische Barbecue Aroma erhalten die Spareribs auf dem CHEF CENTRE Smoker indem bei indirekter Hitze über längere Zeit gegart wird. Diese Grill Methode wird auch Barbecue genannt und benötigt mindestens ca. 1 ½ Stunden bei 120 Grad. Die gegarten Spareribs können ohne Qualitätsverlust über längere Zeit im Smoker warmgehalten werden. Vor dem servieren die Spareribs mit Honig einstreichen und 10 Minuten bei höchstens 150 Grad glasieren.