

Spareribs in Honigsauce

für 4 Personen
1 ¾ kg Rippchen (Schälrippchen)

Marinade:

125 ml Sonnenblumenöl
500 ml dunkles Bier
6 rote Chilischoten
4 EL Sojasauce
2 EL Worcestershiresauce
5 Knoblauchzehen
1 TL Majoran, ½ TL Salz, Oregano

Sauce:

300 ml Ketchup
300 ml Honig
1 EL Essig, 2 EL Senf
2 EL Tabasco
2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten
150 ml dunkles Bier
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit:

45 Minuten

Serves 4 people

1¾ kg spare ribs (pork ribs)

Marinade:

125 ml sunflower or corn oil
500 ml dark beer
6 red chilli peppers
4 tbsp soy sauce
2 tbsp Worcestershire sauce
5 garlic cloves
1 tsp marjoram
½ tsp salt
Oregano

Time of preparation:

45 minutes

Für die Marinade den Knoblauch pellen und gemeinsam mit Chilischoten fein hacken. Mit Öl, Sojasauce, Worcestershiresauce und Bier verrühren. Mit Salz, Majoran und Oregano würzen. Die Rippchen zwischen den Knochen so durchschneiden, dass sie oben und unten noch zusammenhalten. Jedes Rippenstück in einen großen Gefrierbeutel geben, die Marinade gleichmäßig in die Beutel verteilen und verschließen. Dabei aufpassen, dass die Knochen den Beutel nicht durchstoßen. Die Beutel übereinander in einen Teller in den Kühlschrank legen, beschweren und 10-12 Stunden ziehen lassen.

Für die Honigsauce Ketchup, Honig, Essig und Senf in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Knoblauch pellen, mit Chilischoten fein hacken und unterrühren.

Grill vorheizen. Die Rippchen abgetropft auf den Rost legen. Die Rippchen von jeder Seite ca. 15 Minuten grillen, bis das Fleisch braun wird. Die Hitze reduzieren, dabei alle 5 Minuten umdrehen und jeweils die Oberseite mit Honigsauce bestreichen und mit etwas Bier beträufeln. Nachdem sie durch sind, in Alufolie gewickelt noch etwas ziehen lassen.

»Vegetarier sind meine natürlichen Feinde!«

»Vegetarians are my natural enemies!«

Spare ribs in honey sauce.

To make the marinade, peel the garlic and chop finely with the chilli peppers. Mix together with the oil, soy sauce, Worcestershire sauce and beer. Season with salt, marjoram and oregano. Cut the spare ribs between the bones so they still hold together at the top and bottom. Place each piece of rib in a big freezer bag, divide the marinade equally between each bag and seal. Take care that the bones do not pierce the bag. Place the bags on top of each other on a plate in the fridge, weight down and leave for 10 to 12 hours.

For the honey sauce, mix together 300 ml ketchup, 300 ml honey, 1 tbsp vinegar and 2 tbsp mustard in a bowl. Season with salt, pepper and 2 tbsp Tabasco. Peel 2 garlic cloves, chop finely with 2 chilli peppers and mix in.

Preheat the grill. Drain the ribs and lay them on the grill. Grill the spare ribs for about 15 minutes on each side, until the meat browns. Reduce the heat and turn every 5 minutes, brushing the top side with the honey sauce and drizzling with some dark beer each time (total: 150 ml). Once the ribs are cooked through, wrap in foil and leave to cook over a low heat for a bit longer.



Dieses Lieblingsrezept wurde zur Verfügung gestellt von:

INTERPLAN
Congress, Meeting & Event Management AG