



Amerikanischer Kartoffelsalat & saftige Spare Ribs

Zutaten Kartoffelsalat

- ca. 900 g gekochte Kartoffeln
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 1/2 Zwiebel
- 2 EL Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 Stange Stangensellerie
- 200 ml Wasser
- 4 EL Apfelessig
- 2 Stängel Petersilie
- 2 EL neutrales Öl
- Salz & Pfeffer

Zutaten Spare Ribs

- 2 kg Spare Ribs
- 125 ml Sojasauce
- 120 g brauner Zucker
- 125 ml Ketchup
- 125 ml trockener Sherry
- 2 EL fein gehackter Ingwer
- 1 1/2 TL fein gehackter Knoblauch



Zubereitung Kartoffelsalat

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben in eine Schüssel schneiden. Die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen und auf einem Küchenpapier auskühlen lassen.

Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Den Stangensellerie ebenfalls kleinschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in der Pfanne (in dem gerade der Speck gebraten wurde) dünsten. Wenn die Zwiebeln glasig sind Mehl und Zucker hinzugeben und unterrühren anschwitzen.

Mit Essig und Wasser alles ablöschen und rühren bis sich alles aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Diesen Sud nach und nach zu den Kartoffeln geben. Den Speck klein bröseln und ebenfalls untermischen. Mit etwas Öl und dem Essigsud nun den Kartoffelsalat umrühren und nachwürzen. Ich habe auch noch einen Schuss Gurkenwasser dazu gegeben, da meine Kartoffeln ziemlich aufgesaugt haben.

Den Kartoffelsalat abgedeckt ruhen lassen und kurz vor dem Essen nochmal nachwürzen und gegebenenfalls etwas Essig und Öl dazugeben. Die Petersilie kleinschneiden und drüberstreuen.

Zubereitung Spare Ribs

Die Spare Ribs waschen, trocken tupfen und vorbereiten, um sie zu marinieren. Dafür die dünne weiße Haut auf den Knochenseite entfernen, am besten eignet sich dafür ein scharfer Messer welches gut in der Hand liegt und nicht so groß ist. Wenn das erste Stück sich gut greifen lässt, dann kann man die Haut vom restlichen Fleisch abziehen. Alle Fleischlappen ringsherum ebenfalls entfernen.

Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel zusammen rühren und die Ribs auf ein Backblech geben und damit einreiben. Nun alles ca. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Vor dem Grillen die Ribs aus dem Kühlschrank holen und auf Raumtemperatur bringen. Die Ribs vom Backblech nehmen und die Marinade in eine Schüssel gießen. Die Ribs über indirekter niedriger Hitze ca. 150° C – 2 Stunden grillen.

Die Ribs nun herausnehmen und in Alufolie mit der restlichen Marinade wickeln. Ca weitere 2 Stunden weiter grillen, bis das Fleisch butterzart ist und fast vom Knochen fällt. Vorm Essen aus dem Grill holen und ca. 30 Minuten in der Folie ruhen lassen.