

Spare Ribs



Zutaten:

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

Zubereitung:

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 eine scharfes 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.

Spare Ribs zusammen mit dem Alaska Kartoffelsalat und Maiskolben servieren. Ein kühles Bier rundet das ganze ab. Auf Euer Wohl und Gesundheit!!