



Spare Ribs with Honey and Paprika

Für 4 Personen

Zutaten:

3-4 große Spare Ribs
5-6 EL Ketchup (Heinz)
5-6 EL Honig
1-2 TL gehäuft Chiliflocken
1/2 TL Paprika, mild
2 EL milde Soja Sauce
1 TL Apfelessig
etwas Zimt



Zubereitung:

Spare Ribs auf der Innenseite die Membranhaut entfernen, oder von Metzgermeister entfernen lassen. Wenn diese selber entfernt wird, empfehlen wir mit einem flachen Schraubendreher an einem der Knochen in der Mitte unter der Membranhaut nachzufahren und diese anschließend ganzflächig abzuziehen.

Anschließend alle anderen Zutaten bei Raumtemperatur zusammenfügen. Spare Ribs mit der Marinade bestreichen und ca. 2 Stunden ruhen lassen (nicht im Kühlschrank).

Grill (egal ob Gas oder Holzkohle) auf indirektes Grillen oder am besten sogar auf smoken einstellen/vorbereiten.

Die Spare Ribs mit der Innenseite nach unten auf dem Grillrost verteilen. Nach ca. 30 Minuten indirektem Grillen das erste Mal nochmals mit der Marinade bestreichen. Das vorbereitete Smoker Packet aus 2 Teilen nassen Woodchips und 1 Teil trockenen Chips auf die Kohle auflegen.

Die Spare Ribs sind gar, wenn das Fleisch fast vom Knochen fällt.

Als Beilage eignet sich: Salat, Baguette, Country Fries, etc. je nach Lust und Laune.



Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit:	20 Min.
Zubereitungszeit:	1 Std. 40 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Grillzeit:	ca. 1. Std. 20 Min.
Grillmethode:	Grillzeit indirekt