Spare Ribs in Honig-Dunkelbier-Marinade

Lars Middendorf steht total auf Spare Ribs. Oft bereitet er sie im Ofen zu, aber zur Grillsaison sind sie natürlich auch super vom Rost. Für sein Rezept gart er die Rippchen in Bier vor, mariniert sie und backt sie anschließend auf dem Grill oder im Ofen richtig schön kross.

Zutaten:
1,2 Kilo Schälrippchen
2 Flaschen Malzbier
5 EL Honig
1 EL Pflanzenöl
4 EL dunkler Balsamico
5 EL Tomatenketchup
2 EL Senf
1 EL Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Zuerst die Rippchen halbieren und in einen großen Topf legen. Mit dem Bier übergießen und langsam zum Kochen bringen. Sollten die Rippchen nicht komplett bedeckt sein, mit einem Deckel garen und zwischendurch immer wieder umrühren und das Fleisch mit Bier überschütten. Jetzt die Rippchen für ca. zehn Minuten garen.

Die Rippchen aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Das Bier im Topf zu einer sämigen Sauce reduzieren lassen. Dann ebenfalls abkühlen lassen. In einer Schüssel die Sauce zusammen mit Honig, Öl, Balsamico, Ketchup, Senf und Paprikapulver zu einer Marinade vermischen. Die Marinade mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Rippchen mit einem Teil der Marinade bestreichen. Nun im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf einem Rost – oder auf dem Grill – knusprig braten. Das dauert etwa zehn Minuten. Zwischendrin immer wieder mit etwas Marinade bestreichen. Die Marinade sollte braun und knusprig werden, dann sind die Rippchen perfekt. Für etwa eine Minute abkühlen lassen, dann entlang der Knochen in Stücke schneiden und direkt servieren.

Kommentar:

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:spare_rips?rev=1529857116

Last update: **25.03.2022 18:16**