

Spare Ribs

with Honey and Paprika

Zutaten für 4 Personen

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



Rezeptinformationen

Vorbereitung:
0 Stunden 20 Minuten
Zubereitung:
1 Stunden 40 Minuten
Schwierigkeit:
Mittel
Zusätzliche Information
ca. 1:20 Stunde
Methode:
Indirekt

Zubereitung

Spare Ribs auf der Innenseite die Membranhaut entfernen, oder von Metzgermeister entfernen lassen. Wenn diese selber entfernt wird empfehle ich 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 mit Gas oder Holzkohle auf indirekte Grillieren oder am besten sogar smoken einstellen/vorbereiten. Dann die Spare Ribs mit der Innenseite gegen unten auf den 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 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.