Barbecued Pork Spare Ribs:

Aufwand: leicht
Zeit: ca. 1,5 Std.
Vorbereitungen: am besten Fleisch über Nacht marinieren, aber mind. 2 Std.
Kategorie: Hauptgang

Zutaten für 2 Personen

2kg Spare-Ribs vom Schwein, portioniert
125g Butter
1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
1 TL gehackter Knoblauch
8 TL Balsamico Bianco
8 TL Wasser
8 TL Tomatensauce
8 TL Barbecue Sauce
Saft von 1 Zitrone
nach Geschmack Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Ribs in einem Bräter oder in einer großen Pfanne mit leicht gesalzenem Wasser 1 Std. simmern lassen oder bis das Fleisch weich ist, aber noch nicht von Knochen fällt. Vom Herd nehmen und abtropfen lassen.

2. Während Schritt 2 die Butter schmelzen und bei mittlerer Hitze Zwiebeln und Knoblauch weich anbraten. Vom Herd nehmen.

3. In einem Mixer Essig, Wasser, Tomaten- und Barbecuesause sowie Zitronensaft mit der Buttermischung 1 Minute lang pürieren.

4. In den Bräter geben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen.

5. Das Fleisch hineingeben und mit der Sauce bedecken. Abdecken und kühl stellen, mindestens 2 Std oder über Nacht.

6. Den Grill vorheizen, bis eine gleichmäßige mittlere Hitze gegeben ist.

7. Falls Grillplatte vorhanden, mit Öl bepinseln, Ribs darauf 10-20 Minuten grillen, bis sie schön braun sind. Von Zeit zu Zeit mit Sauce bepinseln und wenden.

8. Wenn Sie es scharf mögen, geben Sie ein wenig Tabasco oder Chili zur Marinade.

Guten Appetit & Cheers!

Notizen: