



Hauptgang

# Grillierte Spareribs

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 kg Spareribs (vom Schwein, Lamm oder Rind)

## Marinade:

1,5 dl Sojasauce  
4 EL flüssiger Honig  
0,5 dl Hoisin-Sauce  
6 Knoblauchzehen, fein gehackt  
3 EL trockener Sherry oder Reiswein  
1 TL 5 Gewürze-Pulver  
2 TL Chilisauce  
2 TL Paprika  
4 EL Tomatenketchup

## Zubereitung

Spareribs

Die Spareribs nebeneinander auf ein Blech legen. Für die Marinade alle Zutaten verrühren. Das Fleisch damit bestreichen. 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Beim Grillieren die Spareribs alle zehn Minuten wenden und dabei immer wieder mit der restlichen Marinade bepinseln. Nach etwa 45 Minuten ist das Fleisch fertig gebraten.

Achtung: Die Spareribs nicht zu nahe an der Glut grillieren, weil sonst die Marinade (Zucker) schwarz wird. Daher die Grillierzeit von 45 Minuten.

---

Tip: Genügend Marinade zubereiten und als Sauce zu den grillierten Spareribs servieren.

---