

Rezept

Spare ribs mit BBQ Braai spiced Salt

NR: 13 Fleisch

Für 4 Personen / Zubereitung: 40 min

Zutaten:

- 1 kg Spare ribs
- 2 Stk Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 6 EL Tomatenmark
- 2 TL BBQ Braai Spiced Salt
- 4 EL Honig
- 6 EL heller Balsamico
- 2.5 dl Fleischbouillon
- 4 dl Sour Creme



Zubereitung

Marinade:

- Die Zwiebeln fein würfeln und im Öl bei grosser Hitze anbraten.
- Tomatenmark und BBQ Braai Spiced Salt dazu geben und kurz bei mittlerer Hitze braten.
- Die Pfanne vom Herd ziehen Honig, Essig, Fleischbouillon, Rosmarin dazu geben.
- Die Sauce einmal aufkochen lassen und dann bei ganz geringer Hitze dicklich einköcheln lassen.
- Abschmecken, dann ist die Marinade fertig.

- Die Spare ribs werden am besten, wenn man sie mindestens 8 Stunden damit mariniert und erst dann grillieren oder im Ofen ca. 20 min braten.

Dazu passt eine feine Sour Cream Sauce gewürzt mit white & green peppercorns (Gewürz Nr. 1). Die Zutaten der Nr. 1 - *Rosmarin, grüne Pfefferkörner, Basilikum, Oregano, Salbei* – sind eine wunderbare Ergänzung zur süsslichen BBQ Marinade.

Perfekt zum Spare ribs passen French fries oder ein herzhafter Gemüsesalat.

E Guetä!