

BERGISCHLÄNDER SPARE RIBS

Zubereitung

Die Spare Ribs gut waschen, trocken tupfen und die verbliebenen Silberhäute abziehen.

Die restlichen Zutaten in einem Topf für ca. 10 Minuten aufkochen lassen. Mit dieser aromatischen Mop-Sauce werden die Ribs nun eingepinselt. Für eine schnelle Zubereitung können die Ribs vorab im Backofen gegart und dann erst für den finalen Geschmack in den Beefer gelegt werden. Dabei garen die Spare Ribs zunächst bei 165 °C Ober-/Unterhitze für ca. 60 Minuten auf dem Grillrost im Backofen und werden alle 10 Minuten mit der Mop-Sauce bestrichen. Kurz vor dem Servieren einfach in den Beefer geben und extra kross grillen.

Zu Spare Ribs harmonieren etwas warmes Brot und ein knackiger Salat am besten. Denn Ribs machen besonders viel Spaß, wenn hierbei der Fleischgenuss im Vordergrund steht.

Probieren Sie gerne auch die anderen Bergischländer BBQ Saucen aus.

- 1,5 kg Bergischländer Spare Ribs
- 300 ml Apfelsaft
- 50 ml Apfelessig
- 50 ml helle Sojasauce
- 3 El Ahornsirup
- 2 El Chilihonig
- 1 El BBQ Salz
- 5 El smoked BBQ Sauce

Schwierigkeitsgrad



Personenanzahl



Zubereitungszeit

30 Minuten

BERGISCHLÄNDER SPARE RIBS



Herkunft – Deutschland

Englische Bezeichnung für Schälrippchen

Für besonders viel Grillvergnügen

-
- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Braten | <input type="checkbox"/> Schmoren | <input type="checkbox"/> Kochen |
| <input type="checkbox"/> Dünsten | <input checked="" type="checkbox"/> Sous Vide | <input type="checkbox"/> Niedrigtemperaturgaren |
| <input checked="" type="checkbox"/> Grill | <input checked="" type="checkbox"/> Smoker | |

WISSENSWERTES

In der Grillsaison kann man Spare Ribs auch gerne mal auf Vorrat marinieren und im Kühlschrank bereitstellen.

Eine Mop-Sauce beschreibt eine eher dünnflüssige Sauce, mit der das jeweilige Produkt vor dem Grillprozess bestrichen wird. So können Flüssigkeit und Aromen besonders gut eindringen und sorgen für ein genussvolles Ergebnis. Für noch mehr Grillvergnügen können die Spare Ribs während des Grillens gerne mehrfach bestrichen werden.



DIE FOOD MANIFAKTUR