

# Rezept des Monats

## Spareribs - wie sie der Lukas mag

1,5kg Spareribs  
2 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen oder 3  
20g Ingwer  
2 EL Butter  
5 EL Brauner Zucker  
100ml Apfelessig  
150g Tomatenketchup  
100ml Worcestersauce  
Salz und Pfeffer

Damit die Rippchen beim Grillen saftig werden, müssen sie vorgekocht werden. Dazu Spareribs waschen und trockentupfen. 2-3l Wasser zum Kochen bringen. Diesen Sud mit Salz, Lorbeerblatt und ca. 10 Pfefferkörner abschmecken. Darin die Ribs ca. 1,5 Stunden köcheln. Meiner Meinung nach reicht auch eine Stunde. Denn bis das Wasser zum kochen kommt vergeht ja auch schon viel Zeit.

Für die Marinade:

Ingwer, Knoblauch und Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter andünsten. Den braunen Zucker hinzugeben und karamelisieren lassen. Jetzt mit Apfelessig, Worcestersauce ablöschen und das Ketchup hinzufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ich hab sie abkühlen lassen und dann mit der BBQ Sauce bestrichen und mehrere Stunden in der Marinade ziehen lassen. Dann ca. 30 Minuten auf dem Grill bei mittlerer indirekter Hitze gegrillt.

Tipp: Damit dir die Ribs nicht verbrennen brauchst du eine konstante Temperatur zwischen 120 und 150°C. Indirekte Hitze.

Guten Appetit

LUTZ  
Haushaltswaren und Geschenke  
Schützenstraße 1, 86424 Dinkelscherben  
86424 Dinkelscherben  
Tel. 08292 / 959930  
[www.haushaltswaren-lutz.de](http://www.haushaltswaren-lutz.de)  
[lutz-haushaltswaren-shop.de](http://lutz-haushaltswaren-shop.de)  
[info@haushaltswaren-shop.de](mailto:info@haushaltswaren-shop.de)