

Feurige Spareribs mit Sriracha-Marinade

VORBEREITEN

12
Std.

ZUBEREITEN

7
Std.

NIVEAU



Rippchenhalter

Du magst es feurig? Dann solltest du dir dieses Rezept für saftig-zarte Spareribs mit scharfer Sriracha-Marinade nicht entgehen lassen. Damit sie gut werden, brauchst du zwar etwas Zeit, aber zum Glück machen sich die Spareribs fast wie von selbst. Mach dir also schon mal einen kühlen Drink fertig und genieße die Sonne.

- 1 -

Für den Rub alle Zutaten miteinander vermengen.

- 2 -

Ribs abtrocknen und großzügig mit Rub einreiben. Ribs in Folie einwickeln und mindestens 12 Stunden über Nacht in den Kühlschrank geben.

- 3 -

Grill auf ca. 110 °C vorheizen. Ribs aus der Folie holen und bei indirekter Hitze im Rippchenhalter 4 Stunden garen.

- 4 -

Ribs aus dem Grill holen und einzeln in Alufolie einwickeln. Grill auf 130 °C hochheizen und Ribs in Alufolie bei indirekter Hitze ca. 1 Stunde garen.

- 5 -

Für die Marinade alle Zutaten verrühren. Ribs aus der Alufolie holen und mit der Marinade einpinseln. Grill auf 140 °C hochheizen und Ribs im Rippchenhalter 2 Stunden garen lassen und alle 40 Minuten mit Marinade einpinseln.

Zutaten für 6 Portionen

2 kg Baby Back Ribs

Für den Rub

3 Esslöffel Salz

3 Esslöffel brauner Zucker

2 Esslöffel Kreuzkümmel

2 Esslöffel Koriandersamen

2 Esslöffel Rosmarin

2 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver

1 Esslöffel Senfkörner

1 Esslöffel Knoblauchpulver

1 Esslöffel Zwiebelpulver

1 Esslöffel Madras Currypulver

1 Esslöffel Cayennepfeffer

1/2 Esslöffel Zimt

Für die Sriracha-Marinade

150 ml Barbecue-Sauce

5 Esslöffel Ahornsirup

4 Prise(n) Salz

3 Esslöffel Rosmarin

50 ml Apfelsaft

2 Esslöffel Sriracha

Besonderes Zubehör

Grill