



SPARE-RIBS

Zutaten:

Fleisch

2 kg Spare-Ribs
6 EL Pulled-Pork-Gewürzrub von Gourmet Flamand
4 EL Dijon-Senf von Gourmet Flamand
200ml Gemüsebrühe von Lacroix
200ml Ananassaft
200ml Apfelsaft

BBQ-Sauce

200g Gourmet Ketchup
200ml Apfelsaft
30ml Balsamico Bianco
3 Spritzer Worcestersauce
4 EL Ahornsirup
1 Knoblauchzehe klein gehackt
1 Kaffel. geräuchertes Paprikapulver
1 EL Brandy oder Whiskey

Zubereitung:

Die Spare-Ribs abspülen. Mit einem stumpfen Gegenstand (Löffelstiel) auf der Unterseite die so genannte Silberhaut lösen und abziehen. Diese Haut lässt keine Gewürze durch. So zieht das Gewürz ins Fleisch ein. Zunächst Dijon-Senf auf die Spare-Ribs verteilen, dann mit dem Gewürz einreiben. Alles in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen. Am nächsten Tag das Gemisch aus Gemüsebrühe, Ananassaft und Apfelsaft in einen Bräter geben, das Rost darauf setzen und die Spare-Ribs auf das Rost legen. Den Bräter vollständig mit Alufolie abdecken und bei 180° Ober-/Unterhitze für 2 Stunden in den Backofen geben. Danach herausnehmen und abkühlen lassen. Durch diese Maßnahme wird das Fleisch sehr weich und ist natürlich angenehmer beim Essen als zähe Ribs.

Während der Garzeit die BBQ-Sauce vorbereiten. Alle Zutaten miteinander vermischen und kurz aufkochen, wieder abkühlen lassen.

Die Spare-Ribs jetzt auf dem Holzkohlegrill oder aber auch auf anderen Grills, wie auch im Backofen goldbraun braten. Zusammen mit der Sauce servieren.

Vorschlag: Die Sauce schon gleich beim Würzen des Fleisches zubereiten und die eintägige Wartezeit auf die Spare-Ribs nutzen, indem man 500g Rinderhack mit 10 Esslöffeln der Sauce sowie einer geriebenen Zwiebel und Pfeffer und Salz nach Geschmack vermischt und zu Chevapcici formt. Diese dann auf den Grill legen und sich beim Essen schon mal auf den nächsten Tag freuen!