



# BBQ Spareribs

## Zutaten

1 Stk. dicke Rippe etwas Cola

### Marinade

2 Ta. Ketchup

2 EL Tomatenmark

2 Stk. Knoblauchzehen

1 Ta. Bittere Orangenmarmelade 2 EL

Worcestershiresauce

2 EL scharfer Senf

1 Stk. Zwiebeln

etwas Zwiebelringe (zum Belegen)

## Anweisungen

- 1 Habe dieses Rezept im Netz gefunden, ausprobiert und war hin und weg. Die Kombi von Cola und BBQ Soße ist hammerhart!
- 2 Die dicke Rippe zerteilen und 24 Std bedeckt mit Cola beizen lassen.
- 3 Die anderen Zutaten in einen Pott hauen und eine BBQ Soße daraus kochen, ca 30 min simmern lassen.
- 4 Die Ribs von der Cola befreien, in einen Dutch Oven legen und auf jede Schicht Fleisch etwas BBQ Soße und fein geschnittene Zwiebelringe geben.
- 5 Ca. 2 Stündchen bei 180° schmurgeln lassen.
- 6 Niemals Gästen, die noch mit öffentlichen Verkehrsmitteln fahren müssen, davon mitgeben. Fragt Spacko, ihm sind alle Hunde nachgelaufen und die hungrigen Blicke der Mitreisenden waren mitleiderregend! lol