

Barbecue Spareribs



Die Zwiebeln fein hacken und in heißem Öl glasig anbraten. Die Pfanne vom Feuer nehmen und alle anderen Zutaten, bis auf die Spareribs, zugeben. Unter Rühren aufkochen und auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten vor sich hin köcheln lassen. Die Spareribs zerteilen, alle Spareribs in eine Auflaufform geben. Die Rippchen 10-15 Minuten bei 250 Grad in den vorgeheizten Grill geben. Danach die zubereitete BBQ-Sauce dazugeben. Möglichst alle Spareribs sollen mit der Sauce bedeckt sein.

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken. Dann 1 Stunde lang bei 200 Grad in den Grill. 15 Minuten vor Ende der Backzeit die Alufolie entfernen.

Dazu passen Ofenkartoffeln, die praktischerweise im Grill gleich noch mit Platz haben.

1 Zwiebel(n)

2 EL Essig

¼ Tasse Zitronensaft

1 Tasse Tomatenketchup

1 Tasse Sauce (Barbecue)

2 EL Worcestersauce

½ EL Senf

2 Tasse/n Wasser

½ TL Salz

1 kg Rippchen (Spareribs,