



Spare Ribs nach einem US-Rezept

von einem Freund, der lange in den Südstaaten war

Eine Sauce aus Ketchup, Meerrettich, Worcestersauce, Tabasco, Chilipfeffer, Sellarisalz, 2 - 4 Knoblauchzehen und dem Zwiebelpulver anrühren. 1 Flasche Bier zufügen und alles glatt rühren. In einen Topf geben und ca. 20 Minuten unter viel Rühren leicht köcheln lassen.

Die Rippchen in Portionen schneiden und in einer Mischung aus Salzwasser und dem restlichen Bier ca. 20 Minuten kochen.

Die gekochten Rippchen mit Grillgewürz einreiben und beidseitig jeweils 10 Min. auf dem Holzkohlegrill grillen, bis sie schön braun sind. Zum Schluss mit der hergestellten Sauce bestreichen und noch so lange grillen, bis diese fest ist – das geht sehr schnell. Sofort servieren.

Arbeitszeit	ca. 25 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 4 Portionen:

300 ml	Ketchup (Heinz)
2 TL	Meerrettich, scharfer (Glas)
10 Tropfen	Worcestersauce
20 Tropfen	Tabasco
1 Msp.	Chilipfeffer
2 TL	Sellarisalz
4	Knoblauchzehe(n)
1 TL	Zwiebelpulver
2 Flaschen	Bier, dunkles (Evtl. Köstritzer, kein Malzbier und kein helles)
	Grillgewürz
4 kg	Schweinerippchen

Rezept von: KlausThoma