



Zutaten

FÜR DIE RIPPERL

4 Schweinerippen Längen

3 EL Olivenöl

[3 EL Sonnige Grüße® Honig](#)



[1 EL Rub me Tender Grillgewürz](#)



9 EL Sojasauce

100 ml Tomaten in Stücke

1 Schuss naturtrüber Apfelsaft

[etwas Smokey Salt](#)



[etwas Rosmarin](#)



[etwas Pfeffer schwarz](#)



FÜR DEN VAMPIRE SLAYER DIP

1 Pkg. Sauerrahm

2 Knoblauchzehen

3 EL frischer Schnittlauch

[1,5 EL Holy Veggie Grillgewürz](#)



[etwas Ayurvedisches Zaubersalz®](#)



[etwas Pfeffer schwarz](#)



FÜR DIE DAMN HOT SALSA SOSSE

500 g Tomaten

2 Stk. scharfe und frische Chilis

[etwas Smokey Salt](#)



[etwas Pfeffer schwarz](#)



[1 TL Scharfmacher Gewürzblüten](#)



etwas Zitronensaft

0,5 Bund Koriandergrün

1

Die Spareribs waschen und trocken tupfen. Für die Marinade alle Zutaten gut miteinander verrühren. Die Spareribs damit marinieren und für mindestens eine Stunde oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

2

Die Spareribs auf dem vorgeheizten Grill bei indirekter Hitze bei 150 - 160 Grad je nach Größe etwa 75 - 80 Minuten grillen, bis sie außen knusprig und innen schön saftig sind.

3

Für den Vampire Slayer Dip den Schnittlauch fein schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen oder in sehr feine Scheiben schneiden. Den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch unterheben.

4

Für die Damn Hot Salsa Soße die Tomaten und frische Chilis in kleine Stücke schneiden. Anschließend alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und kurz durchziehen lassen.