



Jetzt bestellen

Grill-Tipp: Spareribs by Andreas Caminada

Seine Spareribs sind prima mariniert und zart. Andreas Caminadas Trick: Erst in den Ofen, dann auf den Grill.

28. Mai 2018

Zutaten

Spareribs

4 Spareribs

75 g Meersalz

75 g brauner Zucker

60 g Pfeffer, schwarz

40 g Koriandersamen

10 g Knoblauch, getrocknet

10 g Wacholderbeeren

5 g Chili, getrocknet

Glasur

50 g brauner Zucker

200 ml Tomatenchutney oder

Ketchup

40 ml Apfelbalsamessig

30 ml Sojasauce

50 g Honig

Salz

1. Gewürze im Mörser grob zerstoßen und damit die Spareribs einreiben. Das Fleisch in Alufolie wickeln und im auf 120 °C vorgeheizten Ofen 2 bis 2,5 Stunden garen lassen. Spareribs aus der Folie nehmen und auf ein Backblech mit Gitter legen.

2. Für die Glasur Zucker mit Tomatenchutney, Apfelbalsamessig, Sojasauce und Honig in eine Pfanne geben. Evtl. mit etwas Salz abschmecken. Alles miteinander aufkochen und zu einem sirupartigen „Lack“ einreduzieren lassen. Die Sauce grosszügig auf die vorgegarten Spareribs streichen. Und das Fleisch im Ofen nochmals bei 200 °C Oberhitze mehrmals glasieren.