



Spareribs an Biermarinade und würzigem Krüstchen

Die Spareribs werden vom hinteren Teil der Schweinsbrust geschnitten, der vordere, dickere und fleischigere Teil wird in der Schweiz Brustspitz genannt. Die Spareribs werden meist in Stücken mit mehreren Rippen zubereitet und sind zum Grillen an einer kräftigen Marinade sehr beliebt. Sehr gut und vor allem saftig werden sie, wenn sie zuerst bei niedriger Temperatur (120°) im Ofen gegart werden und danach im Ofen bei hoher Oberhitze gegrillt, oder auf dem Grill bei guter Hitze etwa 15 Minuten kräftig nachgebraten werden, um den Spareribs eine krosse Kruste zu verleihen.

Zum Vorgaren im Ofen werden die Spareribs gesalzen, gepfeffert mit einer Marinade aus Bier, Koriander und Knoblauch vorab mariniert. Eingepackt in Alu-Folie garen sie im Ofen für 2 1/2 Stunden. Die überschüssige Marinade wird mit Ketchup (es gibt nicht nur die eine Marke!) und Honig eingekocht bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Damit werden die Spareribs eingpinselt bevor sie unter dem Grill brutzeln bis die Kruste die optimal knusprig ist. Mit diesem zweistufigem Garen werden die Spareribs schön saftig mit einer Kruste die nicht verbrannt ist.

Bei den Spareribs machen die Knochen gut einen Drittel des Gewichtes aus. Also grosszügig einkaufen!

Zutaten (2 Portionen)

580g	Spareribs
1dl	helles Bier
1/2Tl	Koriander, gemahlen
1	grosse Knoblauchzehe
3Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer

Marinade zum Grillen:

Rest der Biermarinade

2El Ketchup
1Tl Honig

Zubereitung

Bier, Koriander und Senf vermischen. Knoblauchzehe dazupressen und untermischen.

Spareribs ringsum salzen und pfeffern und üppig mit der Marinade einpinseln, mit Haushaltfolie abdecken und mindestens 4 Stunden oder über Nacht (im Kühlschrank) ziehen lassen.

Spareribs 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Nochmals mit Marinade einpinseln.

Ofen auf 120° vorheizen

Spareribs in Alufolie einpacken, dazu die Spareribs auf die Folie legen und die Ränder ringsum hochklappen und über die Spareribs legen, damit es ein dichtes Päckli gibt, bei dem der Saft beim Garen nicht auslaufen kann.

Alu-Päckli in den Ofen legen und 2 1/2 Stunden garen.

Eine halbe Stunde bevor die Spareribs fertig gegart sind, den Rest der Biermarinade aufkochen, Ketchup und Honig einrühren und einkochen lassen. Sobald die Marinade dicklich wird häufig rühren, damit sie nicht anhockt. Am Schluss sollte die Marinade eine konfitüreähnliche Konsistenz haben.

Spareribs aus dem Ofen nehmen und auspacken. Das Fleisch sollte sehr weich sein und auf Fingerdruck schön nachgeben. Andernfalls nochmals einpacken und eine weitere halbe Stunde garen.

Ofen nur mit Oberhitze oder Grill auf 220° aufheizen.

Spareribs mit der Fleischseite nach oben in eine Gratinform legen, den Schmorsaft aus den Alu-Päckchen dazugiessen und die Spareribs dick mit der eingekochten Marinade bestreichen. Im obersten Drittel des Ofens einschieben und ca. 15 - 20 Minuten grillieren bis die Marinade schön angeröstet ist.

Vor dem Anschneiden und Anrichten ca. 5 Minuten nachziehen lassen. Salate, auch Pastasalat, passen bestens als Beilage zu den Spareribs.









Knochen abgenagt