

Spareribs

Zutaten:

(für 4 Personen)

Zutaten

4 Schweins-Spareribs à ca. 350 bis 400 g
40 g Fleischgewürz
Klarsichtfolie

Anstrich

60 g Bier
60 g Honig
60 g Senf grobkörnig
1/2 Limette, Zesten
Alufolie

Zubereitung:

1. Spareribs **am Vortag** mit dem Fleischgewürz einreiben und in Frischhaltefolie einpacken
2. Im Kühlschrank 24 Stunden marinieren
3. Fleisch 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen
4. Für den Anstrich alle Zutaten glatt rühren
5. Schweins-Spareribs aus der Folie nehmen, auf den vorgeheizten Grillrost legen und bei 180°C ca. 75 bis 85 Minuten grillen bis eine Kerntemperatur von 90°C erreicht ist
6. Fleisch vom Grill nehmen, mit dem Anstrich marinieren und in eine Alufolie einpacken, weitere 20 Minuten bei 180°C grillen
7. Vom Grill nehmen, eingepackt 10 Minuten ruhen lassen bis die Kerntemperatur von 95°C erreicht ist

Für den Gaskugelgrill

Trichter	Normalposition
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost
Vorheizen	5 Minuten auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Deckel