

Kalbs-Spareribs

Zutaten für 4 Personen:

1,6 kg Kalbs-Spareribs
40 g Fleischgewürz
100 g Olivenöl

Anstrich:

160 g Barbecuesauce
40 g Ahornsirup
20 g Sojasauce «grün»
20 g Balsamico



Zubereitung:

1. Spareribs am Vortag mit dem Fleischgewürz einreiben, mit Olivenöl bestreichen, in Frischhaltefolie einpacken, im Kühlschrank marinieren. Fleisch 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Grill 2 Minuten auf 200 °C indirekt vorheizen.
3. Für den Anstrich alle Zutaten glatt rühren.
4. Spareribs aus der Folie nehmen und auf den Rost legen, etwa 70 Minuten bei 200 °C indirekt grillen, bis die Kerntemperatur etwa 82 °C beträgt, Fleisch ab und zu mit der Marinade bestreichen. Fleisch vom Grill nehmen, nochmals marinieren und in eine Alufolie einpacken, weitere 5 Minuten bei 200 °C grillen. Vom Grill nehmen, eingepackt 10 Minuten ruhen lassen; die Kerntemperatur steigt auf etwa 90 °C.

Quelle: Fona Verlag