

Spareribs vom Weidelamm



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zutaten:

- 1 kg Spareribs vom Lamm
- 200 ml Orientalische Marinade

Zubereitung:

Die Spareribs von der Silberhaut befreien, mit der Marinade einpinseln und abgedeckt 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Ribs werden bei indirekter niedriger Hitze ca. 120°C 2,5-3 Stunden gegrillt. Anschließend kommen sie in eine Aluschale mit etwas Apfelsaft. Die Schale mit Alufolie luftdicht verschliessen und die Temperatur auf 150°C erhöhen.

Nach 1 Stunde die Schale vom Grill nehmen und die Spareribs etwas ruhen lassen.

Also dann...gut Glut! ☺