

Spareribs „Asia Style“



Zutaten:

- 1 Strang Spareribs (1,6-1,8 Kg)

Marinade:

- 7 EL Sojasauce
- 6 EL Tomatenketchup
- 2 EL Sweet Chili Sauce
- 1 TL fr. Ingwer, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Fünf Gewürz Pulver
- ½ TL fr. schwarzer Pfeffer
- ca. 750 ml Apfelsaft

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

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zubereitung:

Die Ribs von der Silberhaut befreien.

Die Zutaten für die Marinade miteinander vermischen.

Die Spareribs mit der Marinade einpinseln und abgedeckt 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Ribs werden bei indirekter niedriger Hitze (ca. 110 - 120 °C)

3 Stunden gegrillt.

Anschließend nochmal mit der Marinade einpinseln und in eine Aluschale (am besten mit Gitterrost) legen. Etwas Apfelsaft in die Schale geben und mit Alufolie luftdicht verschließen.

Die Temperatur kann jetzt auf ca. 150 - 160°C erhöht werden.

Nach 2 Stunden die Schale vom Grill nehmen und die Ribs etwas ruhen lassen. Die Knochenenden sollten ca. 1 cm freiliegen.

Beim Öffnen der Aluschale vorsichtig sein, da heißer Dampf austritt!

Also dann...gut Glut! 😊