



## American Spareribs mit BBQ-Sauce

Für die Rippchen benötigt man verschiedene Komponenten. Zuerst eine Würzmischung mit der das Fleisch eingerieben wird.

Zutaten:

- 3 Essl Salz,
- 3 Essl brauner Zucker,
- 1 Essl Pfeffer,
- 1 Essl klein gehackte Zwiebeln,
- 3 Essl Klein gehackte Knoblauchzehen

Bevor die Rippchen im Grill landen, macht man noch eine weitere, flüssige Gewürzmischung, die dazu verwendet wird, das Fleisch etwa alle 30 Minuten damit zu besprühen.

- 100ml Worcestershire Sauce,
- 3 Essl Honig,
- 3 Essl weißer Balsamico Essig,
- 2 Essl Ketschup,
- 1 Teel Tabasco Sauce

Zubereitung:

Alles gut vermischen und später mit einem Pinsel auf das Fleisch auftragen. Ohne die ganzen anderen Gewürze dabei abzuwaschen.

Die perfekten Rippchen werden bei geschlossenem Grill bei einer Temperatur von 250-300° Fahrenheit, was etwa 120-150 °C entspricht, indirekt für zweieinhalb bis 3 Stunden gegrillt. Der Begriff "indirektes Grillen" bedeutet immer abseits des Feuers oder der Kohle!

Alle 30 Minuten mit der flüssigen Würze einpinseln. Falls sie beginnen zu schwarz zu werden mit Alufolie abdecken.

Die perfekten Spareribs ganz zum Schluß nochmals für einige Minuten direkt grillen.

## Barbecue-Sauce

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300ml Tomatenketchup
- 7 EL Zitronensaft
- 3 EL Zuckerrübensirup
- 3 EL Honig
- 1 EL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Senfpulver oder Senf
- 1/2 Tabasco
- 1 EL Salz

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln. Mit Tomatenketchup, Zitronensaft, Zuckerrübensirup, Honig, Pfeffer, Senfpulver oder Senf, Tabasco, Salz bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten dickflüssig einkochen.

Noch heiß in ein Twist-off-Glas (400ml Inhalt) füllen.