Spareribs gegrillt

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
	pro Person einen Rippchenstrang
Empfohlene Trockenmarinade:	
	Salz, Pfeffer
	Brauner Zucker
	Paprikapulver
	Senf
	Knoblauch
	Chilipulver
	Kreuzkümmel

Zubereitung:

1. Spareribs sind der Rohschnitt der Rippchen aus dem Karreeknochen. Ihr Fleischer berät Sie gerne bei der Auswahl des Fleisches und bereitet es nach Ihrem Geschmack vor.

2. Jedes Grillgut kann mit Gas, Holzkohle oder im Smoker zubereitet werden – entscheidend ist, dass die Stränge nicht direkt über der Hitze gegrillt werden.
3. Unter dem geschlossenen Deckel entsteht die gewünschte gleichmäßige Ober- und Unterhitze