



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