

Spare-Ribs du Knecht

von Diego Mannhart

Mengen für 30 Personen

19.5 kg Extrawurst	Spare Ribs
1.35 kg Ketchup	
840 g Honig	
8.4 dl Apfelsaft	
225 g Rohrzucker	
165 g Ingwer	
15 Stück Zwiebeln	gewürfelt
22.5 Stück Knoblauchzehen	
2.1 cl Tabasco	
15 Stück Kapselkaffee	5 EL Worcestersauce
5.4 dl Sojasauce	12 EL
75 g Senf	5 TL
18 g Paprika	1.25 TL
225 g Pfeffer	5 TL
3.0 Prise Salz	
5.4 dl Rotwein	12 EL

Alle Zutaten für die Marinade in einen Kochtopf geben, gut verrühren, zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Spareribs waschen und trocknen, an der Unterseite der Knochen ist meistens noch eine dünne Haut, die sich leicht mit einem Messerspitze lösen und abziehen lässt, wenn man den Anfang gefunden hat. Danach die Spareribs in Portionen von jeweils 3 - 4 Knochen aufteilen.

Jetzt müsste auch die Marinade eingeköchelt sein.

Große Stücke Alufolie ausbreiten und jeweils eine Portion Spareribs darauf legen und dick mit der Marinade von beiden Seiten einpinseln. Anschließend in die Alufolie packen. Falls noch etwas Marinade übrig ist wenn alle Spareribs verpackt sind, beiseitestellen.

Nun die ganzen abgepackten Spareribs auf ein Backblech legen, aber darauf achten dass die Spareribs mit der Knochenseite (Unterseite) nach unten darauf liegen, damit das Fett durch das Fleisch wandern kann. 2,5 bis 3 Stunden im Backofen bei 150 Grad garen lassen. Danach herausholen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Danach auspacken und auf den Grill legen. Falls noch Marinade vorhanden ist, damit noch einpinseln. Und schön knusprig braun grillen.

Noch ein Tipp von mir: falls Sie einen Holzkohlegrill benutzen, legen Sie etwas Baumrinde auf die Kohle, dadurch bekommen die Spareribs noch ein zusätzliches leichtes Raucharoma.

Die Spareribs lassen sich aber auch im Backofen ausgepackt fertig grillen.