



Aus aller Welt



# Spare Ribs für den Grill



## Zutaten (für 4 Personen)

- 1,3 kg Rippchen (Spare-Ribs)
- ½ EL Paprikapulver
- 3 EL Honig
- 400 g Tomaten
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Sojasauce
- 150 ml Barbecue-Sauce
- 3 Knoblauch-Zehen
- Salz, schwarzer Pfeffer

## Beilagen

- Kräuterbaguette
- frischer Salat

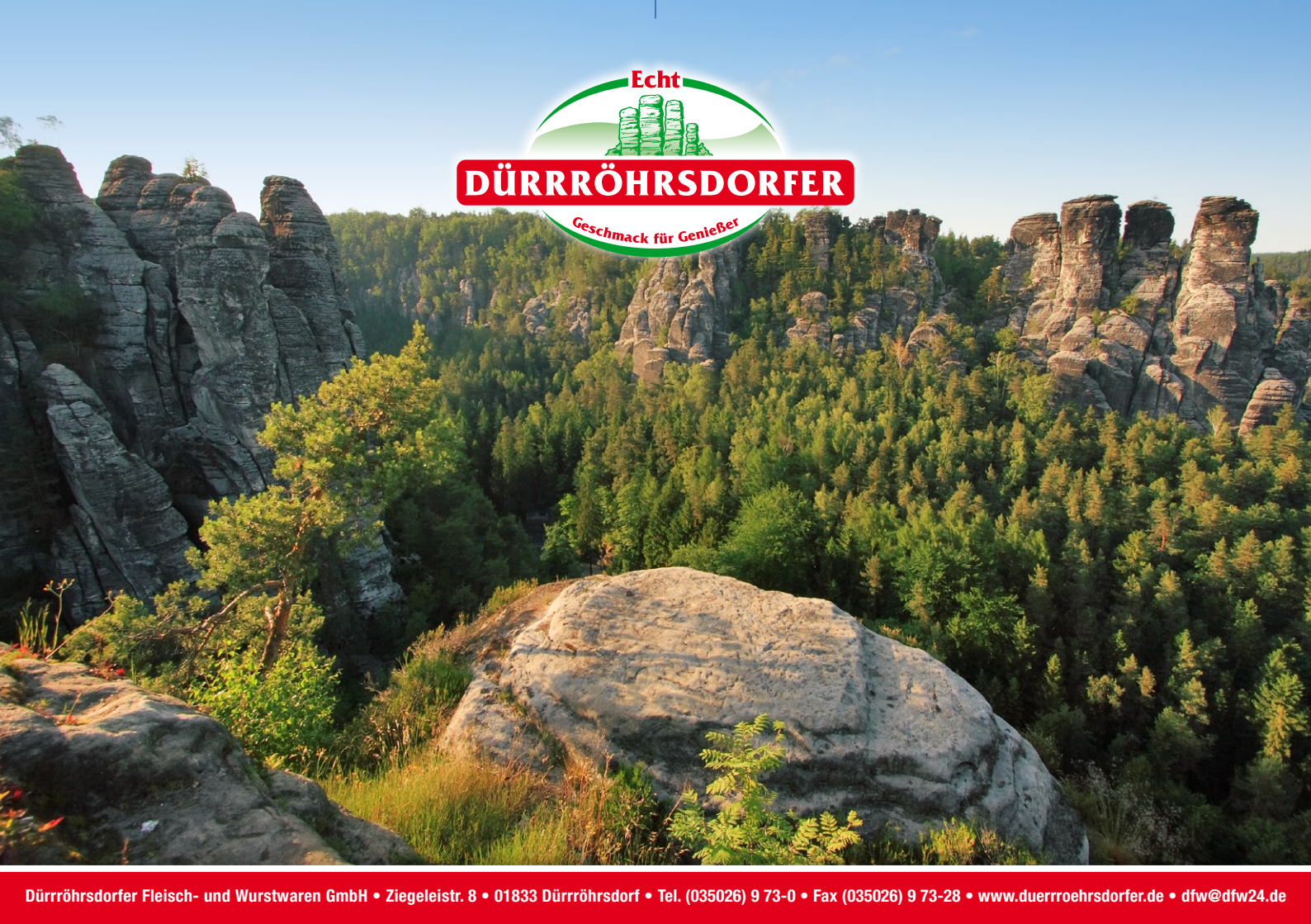
## Zubereitung

Die Spare Ribs waschen, trocken tupfen und mit Salz sowie Pfeffer einreiben. Das Tomatenmark, die Sojasauce und den Honig mit dem durchgepressten Knoblauch und dem Paprikapulver gut verrühren. Die Mischung auf die Spare Ribs streichen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die marinierten Spare Ribs auf einer eingölten Alufolie etwa eine halbe bis dreiviertel Stunde lang grillen und zwischendurch mehrmals wenden.

Inzwischen die Tomaten halbieren und die Schnittflächen mit Öl bepinseln. Am Ende kurz neben den Spare Ribs grillen. Zu den Spare Ribs und Tomaten einen Barbecue-Dip servieren.

Als Beilage empfehlen wir einen frischen Salat und ein auf dem Grill erwärmtes Kräuterbaguette.



Echt



**DÜRRRÖHRSDORFER**

*Geschmack für Genießer*