



REZEPT 06 | GRILL & BBQ

GEGRILLTE BBQ SPARE RIBS vom Grill

Zart, saftig und voller Geschmack: Diese Spare Ribs werden bei niedriger Temperatur langsam gegart und mit einer würzigen BBQ-Sauce glasiert. Ein echter Klassiker!



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
20 Min.



MARINIEREN
2 Std.



GRILLZEIT
2½–3 Std.
(indirekt)



GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE
indirekt



ZUTATEN:

FLEISCH

- 2 Racks Spare Ribs
(ca. 1,6–1,8 kg)



MARINADE / RUB

- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 EL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Chiliflocken (optional)
- 1 EL Senf



ZUM BESTREICHEN

- 250 ml BBQ-Sauce
(deine Liebessorte)
- 2 EL Honig



ZUM SERVIEREN

- Frischer Koriander
oder Petersilie
- Optional: Coleslaw
oder Maiskolben

ZUBEREITUNG:

1 VORBEREITEN

Silberhaut auf der Rückseite der Ribs entfernen.

2 RUB ANRÜHREN

Alle Zutaten für den Rub in einer Schüssel mischen.

3 RIBS EINREIBEN

Ribs rundum mit dem Rub einreiben und leicht andrücken.

4 MARINIEREN

Ribs in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Std. im Kühlschrank marinieren lassen (besser über Nacht).

5 GRILL VORBEREITEN

Grill für indirekte Hitze vorbereiten und auf ca. 120–130 °C einregeln.

6 RIBS GAREN (INDIREKT)

Ribs mit der Fleischseite nach oben in den indirekten Bereich legen und 2–2½ Std. garen, bis das Fleisch zart ist.

7 MIT SAUCE BESTREICHEN

Ribs mit BBQ-Sauce und Honig bestreichen, ohne Hitze 10 Min. einziehen lassen. Vorgang 2–3 Mal wiederholen.

8 FINALE

Grill auf direkte Hitze erhitzen. Ribs 2–3 Min. pro Seite direkt grillen, bis die Sauce karamellisiert.

9 RUHEN & SERVIEREN

Ribs 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und mit frischen Kräutern servieren.

TIPPS & TRICKS

- Für extra zarte Ribs: Nach 1½ Std. Garzeit die Ribs in Alufolie mit 3 EL Apfelsaft einwickeln und weiter garen.
- Die Silberhaut gut entfernen – so werden die Ribs zarter und nehmen den Rub besser auf.
- BBQ-Sauce erst gegen Ende auftragen, damit sie nicht verbrennt.
- Passt perfekt zu Coleslaw, Maiskolben oder Kartoffelwedges.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillthermometer
- Grillzange
- Basting Pinsel



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf [GRILLONLINE.CH](https://www.grillonline.ch)