

Mustard BBQ Spareribs

Zutaten

1,5 kg Spareribs (dünne Schälrippchen)
2 Knoblauchzehen
2 EL brauner Zucker
4 EL Balsamico Essig
4 EL körniger Senf
250 ml Tomatenketchup
etwas Tabasco
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Spareribs in kleine Portionen mit je 2 Knochen schneiden.

Knoblauch pressen und mit Zucker, Essig, Senf und dem Ketchup mischen. Mit Tabasco abschmecken.

Die Spareribs mit diese Marinade bestreichen und mind. 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die restliche Marinade aufbewahren.

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

Die Rippchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 30 min. braten. Dabei mehrmals wenden und immer wieder mit der restlichen Marinade bestreichen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit der restlichen Sauce servieren.

Wer die Rippchen lieber auf dem Grill zubereiten will, kann dies bei gleicher Garzeit auf dem Rost machen. In diesem Fall auch mit der Sauce bepinseln. Nicht zu heiß grillen, denn sonst garen die guten Stücke nicht gleichmäßig durch.