

Ron Williams: Ron's Spare Ribs

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/ron-williams-ron-s-spare-ribs

Zutaten:

- reichlich Spare Ribs/Schälrippchen am Stück
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Liter Tomaten-Ketchup
- 3 EL Rotwein-Essig
- 4 EL Honig
- Olivenöl
- frische Chilischoten nach Belieben
- Chilipulver
- Paprikapulver, edelsüß
- Senfpulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Spare Ribs in Stücke von 3-5 Rippchen schneiden und in eine große Schüssel legen.

Knoblauch grob hacken und mit etwas Salz, Pfeffer und reichlich Olivenöl zum Fleisch geben.

Über Nacht marinieren.

Für die Sauce:

Ketchup und Rotwein-Essig in einem Topf langsam erhitzen. Honig, Chilipulver, Paprika, Senfpulver, Pfeffer und je nach Geschmack gehackte Chilischoten dazugeben. Alles bei schwacher Hitze kurz köcheln lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen und unter den Grillrost eine Fettpfanne/Backblech mit höherem Rand mit etwas Wasser hineinstellen. Durch das Wasser trocknet das Fleisch nicht so leicht aus und es fängt das abtropfende Fett und die Sauce auf.

Die Ribs mit der Sauce einpinseln und auf den geölten Rost legen, braten lassen und öfters wenden. dabei immer wieder dick mit Sauce bepinseln. Nach 15 Minuten die Hitze auf 150°C reduzieren. Die Garzeit insgesamt beträgt ca. 40-45 Minuten.

Anstatt im Backofen lassen sich die Spare Ribs natürlich auch auf einem Gartengrill zubereiten.

Rezept: Ron Williams

Quelle: alfredissimo! 7.7.1995