



Spare Ribs

8 Portionen

2000 g Spare Ribs
10 Zwiebeln
8 EL Brauner Zucker
800 ml Tomatenketchup
8 EL Weißweinessig
4 EL Worcestershiresauce
16 EL flüssiger Honig
16 getrocknete Chilischoten
3 Lorbeerblätter
1 EL Pfefferkörner
Salz
100 ml Sonnenblumenöl (Maiskeimöl)

8 Zwiebeln pellen und fein würfeln
2 Zwiebeln ungeschält halbieren und die Schnittflächen auf der Herdplatte schwärzen
Chilischoten im Mörser zerstoßen

Rippen in einem Topf so schichten, dass sie möglichst eng liegen (oder stehen!). Die geschwärzten Zwiebeln, die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner zugeben. Mit einem Litermaß Wasser zugeben, bis die Rippen bedeckt sind. Pro verbrauchtem Liter Wasser 9 g Salz zugeben. Die Rippen bei kleiner Hitze ca. 30 Min. kochen. In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne die Zwiebelwürfel glasig dünsten, dann den Zucker zugeben und alles karamellisieren. Ketchup, Essig, Worcestershiresauce und Honig zufügen und alles aufkochen. Chilischoten zufügen und mit Salz abschmecken. Die Rippen aus der Brühe nehmen (Brühe anderweitig verwenden) und am besten in einer oder mehreren Gefrierbeuteln in der Sauce für einige Stunden marinieren. Auf dem Holzkohlengrill oder im Backofen grillen und zwischendurch mehrmals mit der Marinade bepinseln.