



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

SPARERIBS NACH GEISSER ART

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Für die Marinade Cola und Apfelsaft einkochen, bis die Konsistenz sirupartig und dickflüssig ist. Nun alle anderen Zutaten begeben. Je nach Lust etwas mehr oder weniger Säure oder Süßes.

Vier Schweinerippen à 300 Gramm mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Mit dem Rub einreiben und 30 Minuten ziehen lassen. Mit der Marinade rundum einpinseln und auf Backpapier im Ofen drei Stunden bei 120°C garen.

Nach jeder Stunde erneut mit der Marinade bepinseln. Spareribs aus dem Ofen nehmen und diesen auf 200°C mit Umluft vorheizen. Rippen ein letztes Mal mit der Marinade bestreichen und weitere 10 Minuten in den heißen Ofen geben und fertig garen.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN BBQ-RUB

- 1 EL RAUCHSALZ
- 1 EL PAPRIKA, MILD
- 1 TL PAPRIKA, SCHARF
- 1 TL KORIANDERSAAT
- 1 TL KNOBLAUCHPULVER
- ½ TL FRISCHER INGWER, GERAFFELT ODER GEHACKT
- ½ TL SCHWARZER PFEFFER, GROB GEMAHLEN
- ½ TL ROSA PFEFFER, GROB ZERSTAMPFT
- ½ TL KREUZKÜMMEL
- ½ TL CURRYPULVER

ZUTATEN MARINADE

- 3 DL COLA, 2 DL APFELSAFT
- 100 G TOMATEN-KETCHUP
- 2 KNOBLAUCHZEHEN, GEPRESST
- 1 ORANGE, 1 LIMETTE
- 2 EL SCHWARZE KIRSCHEN-KONFITÜRE
- 1 EL HONIG, 2 EL OLIVENÖL
- 1 EL ACETO BALSAMICO
- 1 EL APFELESSIG
- 1 EL SOJASAUCE
- 1 TL TOMATENPÜREE
- 1 TL WORCESTERSHIRE-SAUCE
- 4 EL BIER

POWERED BY:



KOCHSTUDIO

