

Menu

Spareribs mit Bier-Marinade

Zutaten *(für 4 Pers.)*

- 1 dl alkoholfreies Bier
- 2 EL Honig
- 4 EL Ketchup
- 1 EL Smokey Chili (geräucherte Chiliflocken)
- ½ TL Salz
- 2 EL Apfelessig
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Spareribs à ca. 600 g

Zubereitung

Für die Marinade alle Zutaten bis und mit Essig in einer kleinen Pfanne verrühren. Knoblauch dazupressen. Marinade ca. 15 Minuten einköcheln lassen, bis sie etwas eindickt.

Grill auf ca. 160 °C vorheizen. Spareribs auf den Grill legen. Bei kleiner Hitze ca. 90 Minuten rundum grillieren. Gelegentlich wenden. Während der letzten 30 Minuten ab und zu mit Marinade bepinseln. Spareribs mit restlicher Bier-Marinade servieren.