

Herzhafte Spareribs Marinade



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die Grillsaison, einfach, schnell, vielseitig

Zutaten

- Für 500 g Spareribs
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten, mit etwas Salz gerieben
- 4 El Tomatenketchup
- 1 Tl Senf
- 2 El Honig
- 2 El heller Balsamico
- 2 El Sojasauce
- 3 El Rapsöl
- 1 Tl Rosenpaprika
- ½ Cayennepfeffer
- 2 kleine, rote Chilischoten in kleinen Würfeln

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Zwiebeln mit den Chilischoten in Rapsöl anschwitzen, Rosenpaprika, Honig, Senf und Tomatenketchup dazu geben.

Schritt3

Mit dem Balsamico, Soße und 2 El Wasser ablöschen; 3-4 min. reduzieren lassen.

Schritt4

Auskühlen lassen und die Spareribs wenigstens 4 Stunden marinieren.

Rezeptart: Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** einfach, grillen, marinade, schnell, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-spareribs-marinade/>