

Marinierte Spareribs vom Grill



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Noch nicht mit der Familie oder Freunden gegrillt? Dann aber schnell, z. B. dieses lecker marinierte Spareribs

Zutaten

- 1,5 kg Spareribs, küchenfertig geputzt
- Für die Marinade:
- 1 rote Chilischote, geputzt, in Ringen
- 3 Stiele Rosmarin, gezupft, fein gestampft
- 5 EL dunkler Balsamico
- 6-7 EL Olivenöl
- 5 EL Worcester Sauce
- 2-3 EL Honig

- 2 EL Tomaten Ketchup
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Alu-Grillschalen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Balsamico, 5 EL Öl, Worcester Sauce, Chili, Rosmarin, Honig und Tomatenketchup gut verrühren, mit Pfeffer würzen.

Schritt3

Die Spareribs übergießen und wenigstens 3 Stunden unter Wenden, mit Klarsichtfolie abgedeckt marinieren.

Schritt4

(Besser am Vortag erledigen)

Schritt5

Danach aus der Marinade nehmen, salzen und pfeffern.

Schritt6

Auf dem vor geheizten Grill von allen Seiten ca. 15 min. kräftig anbraten, dabei immer wieder wenden.

Schritt7

In Grillschalen geben und auf dem heißen Grill weitere 25-30 min. zu Ende garen. Dabei immer wieder mit der übrigen Marinade bestreichen.

Schritt8

Dazu schmeckt mir die Gekonntgekocht BBQ-Sauce mit Whiskey, knuspriges Baguette und/oder ein zünftiger Speckkartoffelsalat mit Schnittlauch

Rezeptart: Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** beliebt, herzhaft, immer wieder lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinierte-spareribs-vom-grill/>