

## 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/>