



Spareribs – die schnelle Grillvariante

Zutaten (6 Portionen)

Hinweis: Es wurden 2 verschiedene Rubs des Youtubers Klaus „Klaus grillt“ verwendet.

Rub:

100 ml Wasser

in einen Becher geben,

3 EL „Old School Griller Paprika“

oder

3 EL „O.F.A (One For All“

hinzugeben,

1 EL Olivenöl

dazu und mit einem kleinen Schneebesen
ordentlich vermischen – Fertig!

Die Spareribs

von der Silberhaut auf der Knochenseite befreien
(Tipps hierzu siehe „Google“ oder „Youtube“);

danach mit dem jeweiligen

Rub

auf allen Seiten einstreichen und diesen etwa 5
Minuten einmassieren. Danach kurz ruhen lassen.

Die Spareribs

ca 12 Minuten unter regelmäßigem Wenden
scharf anbraten und danach bei geschlossenem
Deckel bei ca. 200 Grad Celsius etwa 20 – 25
Minuten auf dem Ablagerost indirekt gar ziehen
lassen.