

# Hier und heute



## Spareribs vom Grill

Alexander Wulf verrät, wie Sie zu Hause Spareribs grillen, die genauso zart und saftig sind wie in den USA und wie Ihnen das BBQ-Highlight im Handumdrehen gelingt.

## Das Rezept

von Alexander Wulf für zwei Personen

### Zutaten für die Marinade

- 100 ml Fond von den Rippchen
- 80 g Ketchup
- 30 ml Sojasauce
- 2 Gemüsezwiebeln, fein geschnitten
- 3 Knoblauchzehen
- 6 EL Schwarzkirsch-Essig oder anderer Balsam-Essig
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL reduzierter Orangensaft (6 EL solange reduzieren bis man 2 EL rausbekommt)
- 2 EL Zucker, braun
- 2 TL Ingwer, gerieben
- 2 TL Worcestersauce
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ½ TL Paprikapulver, edelsüß
- ½ TL Paprikapulver, geräuchert
- 1 Msp. Zimtpulver
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Sternanis
- 3 Spritzer Tabasco Red Pepper Sauce
- Salz nach Geschmack

### Zubereitung

Die Zwiebeln mit dem Olivenöl anschwitzen und alle restlichen Zutaten hinzugeben. Das Ganze einmal aufkochen und für zehn Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend 20 Minuten ziehen lassen und dann passieren. Ist die Masse passiert, erneut in einen Topf geben, aufkochen und kurz reduzieren lassen.

### Zutaten für die Spareribs

- 1 kg Schweinerippchen, von der Silberhaut befreit
- circa 1 l gesalzenes Wasser
- 1 Zwiebel, klein geschnitten
- 1 Karotte (circa 100 g), klein geschnitten
- ¼ Sellerie (circa 100 g), klein geschnitten
- 3 Lorbeerblätter

### Zubereitung

Gemüse, Gewürze und Fleisch in das gesalzene Wasser geben. Das Wasser sollte das Fleisch gerade so bedecken. Alles für etwa 50 Minuten bei 90 Grad im Topf garen. Dann die Rippchen aus dem Wasser nehmen und mit der Marinade einpinseln. Auf den Grill legen. Von beiden Seiten je 15 Minuten grillen, bis die Rippchen Farbe angenommen haben. Zwischendurch immer wieder Marinade nachpinseln, so dass sich die typische glänzende Marinade-Schicht bildet.

**Zutaten zum Anrichten**

- 2-4 Kartoffeln

**Zubereitung**

Die Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden und beidseitig grillen, bis sie gar sind.