

BBQ Spareribs bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Lagen Spareribs, 2 kleingehackte Zwiebeln, 6 kleingehackte Knoblauchzehen, 2 Esslöffel Salbei, 6 Esslöffel Worcestersoße, 2 Teelöffel Tabasco, 2 Tasse Tomatenketchup, 0,5 Tasse Zitronensaft, 0,5 Tasse Essig, 2 Teelöffel Sellarisalz, 0,5 Tasse brauner Zucker, 2 Teelöffel Cayennepfeffer, 2 Teelöffel Chlipulver.

Die Vorbereitungen:

Alle Zutaten für die Marinade rund 30 Minuten lang erhitzen, hin und wieder umrühren. Nicht Aufkochen lassen. Abkühlen lassen, die Spareribs über Nacht (oder länger) einlegen.

Die Zubereitung:

Auf dem Grill oder Backofen zubereiten.