

BBQ Spareribs



Zutaten:

2kg Rippchen am Strang

½ Flasche Münchener Kindl BBQ Sauce

Etwas Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

1. Die Membrane/Silberhaut von den Rippchen ziehen oder schon fertig vom Bio-Metzger bestellen.
2. Rippchen von beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Münchener Kindl BBQ Sauce als Marinade mithilfe eines Pinsels auf beiden Seiten der Rippchen verstreichen und für zwei Stunden in den Kühlschrank geben. Noch besser über Nacht.
3. Rippchen auf ein Backblech legen. Backpapier kurz in Wasser tauchen und über die Rippchen legen. (Tipp: So sparst du dir die Alufolie.) Abgedeckte Rippchen bei 180°C im Ofen etwa 1 Stunde vorgaren.
4. Die vorgegarten Rippchen aus dem Ofen nehmen und erneut mit BBQ Sauce bepinseln und auf den Grillrost legen. Etwa 20 bis 30 Minuten grillen bis sie gar und saftig sind. Währenddessen immer wieder mit dem Rest der Flasche BBQ Sauce bepinseln, bis die ganze Flasche aufgebraucht ist, und regelmäßig wenden damit die Spareribs von beiden Seiten schön karamellisieren.
5. Zu den fertigen BBQ-Ribs eine weitere Flasche Münchener Kindl BBQ Sauce als Dip reichen.