

Zutaten

- 2 Stränge Schweine Rippchen
- ½ Mango
- 200 ml Cola
- Rauchsalz, grober Steak-Pfeffer, Geräucherte Paprika

vom Grill

Spareribs mit BBQ Sauce

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Spareribs mit BBQ Sauce! Perfekt für Ihre Grillparty. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rippchen kräftig würzen und ca. 10 Minuten einziehen lassen. Mango schälen und zusammen mit der Cola pürieren. Die Rippchen mit dieser Flüssigkeit über Nacht marinieren. Ein Enzym der Mango spaltet das Protein des Schweinefleischs auf und lässt dieses zart werden. Die Rippchen im Dampfgarer ca. 30-40 Minuten dämpfen. Anschließend bei niedriger, indirekter Hitze (ca. 80 °C) für ca. 60-80 Minuten auf dem Grill weitergaren. Dabei das Fleisch regelmäßig mit der BBQ-Sauce bepinseln. Vor dem Servieren die Rippchen bei direkter mittlerer Hitze goldbraun grillen, dabei häufig wenden und mit BBQ Sauce bepinseln.