

Zutaten

- 2 Stränge Schweine Spareribs natur
- 1/2 Mango
- 200 ml Cola
- Rauchsalz, grober Steak-Pfeffer, Geräucherte Paprika
- Marinade zum Bepinseln der Rippchen:
- 1 große Zwiebel, geschält
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 1/2 Tube Tomatenmark
- 200 ml Cola
- 1/2 Chili
- 1 EL Hoi Sin Soße
- 20 ml Jack Daniels
- Pflanzenöl

Hauptgang, vom Grill

Spareribs

Entdecke unser köstliches Spareribs-Rezept mit Mango und Cola. Probiere es aus und genieße das Grillvergnügen 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 (alternativ Ananas oder Papaya) spaltet das Protein des Schweinefleischs auf und lässt dieses zart werden. Flüssigkeit abstreifen und für die Herstellung der BBQ-Soße aufbewahren. Bei niedriger, indirekter Hitze (ca. 80 °C) die Spareribs 2 Stunden garen.
2. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Chili fein würfeln. In Öl angehen lassen und Tomatenmark hinzugeben. Leicht karamellisieren lassen, dann mit der Cola ablöschen. Hoi Sin Soße und Jack Daniels hinzufügen, dann auf die Hälfte einkochen lassen.
3. Die Hälfte dieser Soße dient zum Bepinseln der Rippchen. Dafür den Grill auf mittlere, direkte Hitze stellen und die Rippchen immer wieder wenden und mit der Marinade bepinseln, bis sie knusprig braun sind.