



## Spareribs in einer Honey-BBQ Sauce aus dem Blender

### Description

#### Zutaten Honey-BBQ Marinade:

- 350ml Ketchup
- 100ml Honig
- 3 TL Apfelessig
- 6 Zehen Knoblauch
- 4 kleine rote Zwiebeln
- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Öl

Alle Zutaten in den Blender geben und das Saucen-Programm durchlaufen lassen.

Die Marinade ist eher süßlich. Wer es rauchiger mag sollte noch ein entsprechendes Gewürz hinzugeben.

#### Zubereitung von 2 Spareribs:

Spareribs mit der Marinade dick einstreichen und für 1 Stunde bei 130 Grad auf den Grill.

Anschließend erneut mit der Marinade einreiben und drehen. Dann nochmals für 1 Stunde bei 130 Grad auf den Grill.

Dann erneut drehen und nochmal für 30 Minuten bei 150 Grad auf dem Grill lassen.

Guten Appetit!

PS: Ca. die Hälfte der Marinade benötigt man für die Spareribs. Den Rest kann man perfekt zum Dippen nutzen. Passt auch sehr gut zu einem Grillbrot dazu.