

Hellmann's Spareribs

Zubereitet mit: Hellmann's

ca. 390 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1,5 kg Spareribs (z.B. Baby Back oder St. Louis Style Ribs)
- 4 TL BBQ-Rub (z.B. Magic Dust)
- 300 g Hellmann's Tomaten Ketchup 500 ml
- 1 1/2 EL flüssiger Honig
- 2 1/2 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Worcestersauce
- Tabasco
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Außerdem: Briketts und Räucherchips (nach eigener Wahl)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1278 kJ
Energie (Kilokalorien):	305 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,1 g
Kohlenhydrate:	23 g
davon Zucker:	22 g
Ballaststoffe:	0,8 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Silberhaut von den Spareribs entfernen (oder vom Metzger entfernen lassen). Beidseitig mit BBQ-Rub einreiben. 30 Minuten je Seite warten, bis der Rub durchgefeuchtet ist.

2. Beim Kohle Kugelgrill die Briketts nach der Minion Ring Methode anordnen. Räucherchips wässern und etwas einweichen lassen. Direkt in die Grillglut geben.

3. Spareribs mit der Knochenseite nach unten für 3 Stunden bei indirekter Hitze (maximal 110 °C) garen.

4. Nach den 3 Stunden die Spareribs vom Grill nehmen. Pergamentpapier in einer Schüssel einweichen.

Das Papier leicht ausdrücken, sodass noch Flüssigkeit im Papier zurückbleibt. Spareribs darin einwickeln und weitere 2 Stunden bei indirekter Hitze auf dem Grill garen.

5. Für die Barbecue Sauce Hellmann's Tomaten Ketchup, Honig, Balsamicoessig, Worcestersauce verrühren. Mit Tabasco, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. 1/3 der Sauce beiseitestellen.

6. Nach den 2 Stunden die Spareribs aus dem Pergamentpapier nehmen und mit der Barbecue Sauce einpinseln. 1 Stunde bei indirekter Hitze weiter garen. Dabei ggf. nochmals mit der Barbecue Sauce glasieren.

7. Spareribs mit der beiseitegestellten Barbecue Sauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt ein gemischter Salat mit Paprika, Tomate, Zwiebel und Feta.

Beim Grillen ggf. einen Spare-Rib-Halter verwenden, so ist mehr Platz auf dem Grillrost.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 360 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns