gastrotel

REZEPT

Spareribs

Spareribs / Foto: Kraft Heinz

Zutaten (für 10 Portionen):
3,75 l Rinderbrühe, 200 g Zwiebeln (geviertelt), 5 Knoblauchzehen, Pfefferkörner, Salz, Lorbeer, 10 ml Raucharoma (flüssig), 2,5 kg Spareribs (10 Stück à 250 g), 625 ml Cola, 625 ml Kraft Bull?s Eye BBQ Original, 50 g Honig, Chiliflocken
Zubereitung: Rinderbrühe mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferkörnern, Salz, Lorbeer und Raucharoma aufkochen. Spareribs hineinlegen, 15-20 Minuten kochen, abgießen und dabei zirka 1/8 Fond auffangen. Fond mit Cola, Kraft Bulls Eye BBQ Original, Honig und Chiliflocken erhitzen und etwa 15 Minuten einkochen lassen. Spareribs zugeben und für ca. 10 Minuten bei leichter Hitze weiterziehen lassen. Zum Marinieren über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag auf dem Grill zubereiten.
Zubereitungszeit: etwa 55 Minuten