



SPARERIBS MIT HONIG-SENF-MARINADE

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. + 3 Std. Marinierzeit + 30 Min. Garzeit

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 kg Spareribs
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL scharfer Senf
- 3 EL Honig
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 EL Zucker
- 6 EL Olivenöl
- Tabasco
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Knoblauch, Senf, Honig und Zucker mit dem Olivenöl und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren und mit Tabasco abschmecken.
2. Spareribs komplett mit der Marinade bestreichen und anschließend rund 3 Stunden zugedeckt ruhe lassen.
3. Die Spareribs mit Salz und Pfeffer würzen. Danach auf den Smoker legen und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten grillen/garen. Zwischendurch mehrmals wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.

Unser Tipp:

Zu den Spareribs passen am besten Baked Potatoes und Sour Cream .