

Kalbs-Spareribs

für 4 Personen

1,6 kg Kalbs-Spareribs
40 g Fleischgewürz
100 g Olivenöl

Anstrich

160 g Barbequesauce
40 g Ahornsirup
20 g Sojasauce «grün»
20 g Balsamico

1. Am Vortag Spareribs mit dem Fleischgewürz einreiben, mit Olivenöl bestreichen, in Frischhaltefolie einpacken, im Kühlschrank marinieren. Fleisch 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Grill 2 Minuten auf 200 °C indirekt vorheizen.
3. Für den Anstrich alle Zutaten glattrühren.
4. Spareribs aus der Folie nehmen und auf den Rost legen, etwa 70 Minuten bei 200 °C indirekt grillen, bis die Kerntemperatur etwa 82 °C beträgt, Fleisch ab und zu mit der Marinade bestreichen. Fleisch vom Grill nehmen, nochmals marinieren und in eine Alufolie einpacken, weitere 5 Minuten bei 200 °C grillen. Vom Grill nehmen, eingepackt 10 Minuten ruhen lassen; die Kerntemperatur steigt auf etwa 90 °C.

Trichter: Normalposition

Deckel: geschlossen

Grillzubehör: Grillrost

Vorheizen: 200 °C, ca. 2 Minuten, Stufe 2, geschlossener Deckel

Grillzeit: 70 Minuten

Kerntemperatur vor Ruhezeit.: 82 °C

Ruhezeit: 10 Minuten

Kerntemperatur nach Ruhezeit: 90 °C

Alle Fotos und Rezepte auf dieser Seite:

© Fona Verlag, 2012, aus dem Buch „Der Outdoorchef“ von Ueli Bernorld (Grill-Ueli)

Foto: © Andreas Thumm, Freiburg i.Br.

