

Spareribs in Chili-Hoisin-Marinade



Zutaten für 4 Personen:

- 3 kg Spareribs
 (Schweineschälrippchen am besten eignet sich die obere Brustrippe)
- 5 Knoblauchzehen
- 1 großes Stück Ingwer (6 cm)
- 130 g Sweet Chili Sauce
- 130 g Ketchup
- 130 g Hoisin-Sauce
- 200 ml Limettensaft
- 130 g Honig

Holzchips oder -chunks (z. B. Hickory), gewässert



Zubereitung:

Die Spareribs vorbereiten: Dazu das Vlies auf der Knochenseite vorsichtig entfernen, damit die Marinade eindringen kann. Den Knoblauch abziehen, den Ingwer schälen und beides grob hacken. Aus Sweet Chili Sauce, Ketchup, Hoisin-Sauce, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft und Honig mit dem Pürierstab eine glatte Paste mixen. Die Spareribs damit bestreichen und zum Marinieren abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Spareribs aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Smoker auf 115 °C anheizen. Die Ribs 4 bis 5 Std. smoken und dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.