

Geräucherte Spareribs mit Ahornsirup



REZEPT NR. 1

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 30 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

2 kg	Spare Ribs
2 EL	Ahornsirup
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
100 g	Smokerchips Hickory (zum Räuchern)

ZUTATEN MARINADE

1 TL	Senfpulver
3 TL	Senf mild
1 TL	Paprika
1 TL	Salz
2 EL	Ketchup
4 EL	Olivenöl
3 EL	Bier blond

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Die Smokerchips Hickory in die Smokerbox geben. Die Räucherbox auf den Rost legen, Deckel schliessen und den Grill ca. 15 Minuten auf 200°C bei **«direkter Hitze»** vorheizen.
2. Die Marinade in einer Schüssel anrühren und die Spare-ribs beidseitig gut bepinseln. Die Spareribs auf den Grill geben, Deckel schliessen und etwa 8 Minuten auf der Fleischseite anbraten. In der Zwischenzeit den Thymian und Rosmarin zupfen und fein hacken. Den Ahornsirup und die Kräuter in der gleichen Schüssel anrühren, wo bereits auch die Marinade angerührt wurde.
3. Die Spareribs wenden und weitere 3 Minuten anbraten. Auf **«indirekte Hitze»** umschalten und auf kleinste Stufe stellen. Die Spareribs gelegentlich mit der Glasur bepinseln und bei geschlossenem Deckel weitere 20 Minuten fertigbraten.

Tipp: Die Spareribs können für einfaches Grillieren auch in einem Spareribshalter gelegt werden.

Benötigtes Zubehör: Smokerbox