

Rum-Barbecue-Spareribs

(3-4 Portionen)

Zutaten:

- 1,5 kg Rippchen (Spareribs, Schälrippchen)

Für die Sauce:

- ¼ Liter Tomaten-Grundsauce
- ½ Tasse Rum, dunkel
- ½ Tasse Honig
- 2 EL Rotweinessig
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, gepresst
- 1 TL Worcestersauce
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Die Spareribs in Portionsstücke schneiden, in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen und ohne Deckel 20 Minuten simmern lassen, abgießen und trocken tupfen.

Die Saucenzutaten in einem Topf verrühren und abschmecken. Zum Kochen bringen und 5 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Die Spareribs großzügig mit der Sauce bestreichen und auf dem Grill oder in einem Bräter im Ofen langsam knusprig braten. Dabei öfter mit der Sauce bestreichen.