

Spareribs à la Adi Matzek

Rezepttipp vom Grillweltmeister Adi Matzek



Spareribs © Adi Matzek, Riedmann

Infos

Sommergericht

 03:00 h  Mittel

Merkmale

- Schweinefleisch

Zubereitung

Die Beinhaut der Spareribs abziehen. Knoblauch schälen und pressen und mit den übrigen Zutaten zu einer Marinade vermengen. Spareribs rundherum damit einstreichen und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Marinade von den Spareribs etwas abtupfen und beidseitig direkt scharf angrillen. Spareribs vom Grill nehmen, abermals mit Marinade bepinseln und in Alufolie wickeln, dabei darauf achten, dass die glänzende Seite nach innen zeigt. Gewickelte Spareribs bei mittlerer Hitze (ca. 140 bis 160 °C) indirekt ca. 1,5 bis 2,5 Stunden grillen. Wenn sich die Knochen vom Fleisch herausdrehen lassen, ohne dass Fleisch daran haften bleibt, sind die Spareribs gar. Sie können nach kurzer Rastphase serviert werden. Wer Spareribs gerne

Zutaten

Zutaten Spareribs:

- 2 kg Spareribs
- 6 EL Honig
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Salz
- 250 ml Chiliketchup einige Tropfen Tabasco

Zubereitung:

- Temperatur: 140 bis 160 °C
- Methode: direkt / indirekt
- Grilledauer: 1,5 bis 2,5 h

knuspriger möchte, kann sie nochmals kurz direkt über der Glut angrillen.

Profi-Tipp

Wenn Sie knusprige, bissfeste Spareribs bevorzugen, erhöhen Sie die Temperatur und verkürzen dementsprechend die Garzeit.

Quellenangabe

Rezepttipp von der [Grillschule Adi Matzek](#).

Die Vision die 1998 mit den „Waldviertler Hornochsengrillern“ begann, dem Grillen in Österreich einen höheren Stellenwert zu verschaffen, wurde von Adi Matzek zu einem Ziel entwickelt und mit der Eröffnung der **1. Österreichischen Grillschule** 2003 verwirklicht.

Am Standort in 3591 Burgerwiesen 8, ist ein Grillkompetenzzentrum für **Grillseminare** für Private & Firmen, **Grillshow & Catering**, **Grillshop & Grillagentur** und ein **Seminarbereich** entstanden.

Hier können Pakete für Firmen geschnürt werden, die eigene Meetings oder Produktschulungen, in der Grillschule abhalten wollen. Auch für Buchungen von Privatpersonen stehen die Räumlichkeiten zur Verfügung. Ebenso haben die bereits legendären Rumtastings hier mit einem eigenen Rumzimmer ein zu Hause gefunden.