

## Herzhafte Spareribs Marinade



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die Grillsaison, einfach, schnell, vielseitig

### Zutaten

- Für 500 g Spareribs
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten, mit etwas Salz gerieben
- 4 El Tomatenketchup
- 1 Tl Senf
- 2 El Honig
- 2 El heller Balsamico
- 2 El Sojasauce
- 3 El Rapsöl
- 1 Tl Rosenpaprika
- ½ Cayennepfeffer
- 2 kleine, rote Chilischoten in kleinen Würfeln

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### **Schritt2**

Die Zwiebeln mit den Chilischoten in Rapsöl anschwitzen, Rosenpaprika, Honig, Senf und Tomatenketchup dazu geben.

### **Schritt3**

Mit dem Balsamico, Soße und 2 El Wasser ablöschen; 3-4 min. reduzieren lassen.

### **Schritt4**

Auskühlen lassen und die Spareribs wenigstens 4 Stunden marinieren.

**Rezeptart:** Grillrezepte für Fleisch, Marinaden **Tags:** einfach, grillen, marinade, schnell, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-spareribs-marinade/>