

Fundstück der Woche: Marinierte Truthahn-Spareribs



Ein ganz besonderer Leckerbissen

Ich habe auf dem Markt etwas Besonderes gefunden: Spareribs vom heimischen Truthahn. Das musste ich probieren. Diese "Spareribs" sind eigentlich kleine, knochendurchzogene Teilchen von der Truthahnschulter. Sie sehen mit ihren herausstehenden Knöchelchen tatsächlich aus wie Rippen. Und sie lassen sich genauso marinieren. Der Vorteil: das Fleisch ist viel schneller fertig, als Schweine- oder gar Rinderrippchen. Und sie schmecken köstlich.

Wer keinen Geflügellieferanten in seinem Umfeld findet, wird über`s Internet schnell fündig. Dort nach einem Putenhof gucken und vorbestellen. Oder einfach wie ich durch die heimischen Märkte streifen.

Hier unsere heutige Rezeptidee „**Marinierte Truthahn-Spareribs**“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 8 Stück Truthahn Spareribs (Vorbestellen! Verkaufsstellen über das Internet)
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- Zwiebelsalz
- Paprikapulver, Chili
- 2 EL Ketchup
- 3 Knoblauchzehen, fein geschnitten

- Honig
- Kräuter nach Belieben (z.B. Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Petersilie)
- Zum Servieren: Brot und Salat

Zubereitung

Für die Marinade je 1 TL Salz, Pfeffer, Zwiebelsalz, Paprikapulver, etwas Chili, geschnittene Knoblauchzehen, 2 EL Ketchup, 4 EL Öl und 3 EL Honig vermischen. Die Truthahn Spareribs gut mit der Marinade einreiben. In Plastikbeutel legen und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Spare ribs auf dem Grill oder in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Dann herausnehmen und im Ofen bei 80°C 15-20 Minuten nachziehen lassen. Vor dem Servieren mit frisch geschnittenen Kräutern bestreuen.

Tipp: Wer möchte, serviert die Rippchen mit Barbecuesoße, Knoblauchbaguette und Salat.

