

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.