

Barbecue Marinade

Zutaten für ca. 5 dl

2		Zwiebel	Sehr fein hacken
2		Knoblauchzehe	Auspressen
400	g	Brauner Zucker	
2	TL	Salz	
160	g	Tomatenketchup	
6	EL	Weissweinessig	
10 - 15	Umdrehungen	Pfeffer a.d.M.	Umdrehungen
2-3	Umdrehungen	Chili a.d.M.	
10	Spritzer	Worcestershire-Sauce	
4	TL	Senfpulver	Alle Zutaten in Pfanne während 15 Min. leicht köcheln.
		Worcestershire-Sauce	Zum Abschmecken In Einmachglas abfüllen
		Spareribs	
1.2	kg	Spareribs	Im Backofen oder auf dem Grill bei 150-160°C Umluft eine Stunde grillieren. Spareribs mit BBQ-Marinade bestreichen und weitere 30 Min. garen. Spareribs immer wieder bestreichen.
		Tipp	BBQ-Marinade kann kalt oder warm für Chicken-Wings und anderen Grilladen verwendet werden. BBQ = Langsam grillieren bei 120° bis 150°C