

Spareribs mit Mais-Gemüse

 happy-mahlzeit.com/2020/03/10/spareribs-mit-mais-gemüse/

Zutaten für 4 Personen

Für die Spareribs:

- 1,2kg kleine Spareribs
- 1 Zwiebel
- 1 Stängel Zitronengras
- 100g Zucker
- 150ml Obstessig
- 1/4 Liter Weißwein
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 getrocknete Chilischoten
- 10 Pfefferkörner
- 1/2 TL Korianderkörner
- Salz
- Pfeffer

Für die Marinade:

- 200g Tomaten-Ketchup
- 50g Coca-Cola
- 2 EL Honig, 40g
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 TL Currypulver
- 1/2 TL getrockneter Majoran
- Saft 1/2 Limette
- Tabasco
- Worcestershire-Sauce
- Sojasauce

Für das Gemüse:

- 250g Tomaten
- 150g Mangofruchtfleisch
- 50g Maiskörner (aus der Dose)
- 100ml Olivenöl
- 2 EL Tomaten-Ketchup
- 1 EL Korianderblätter
- 1 TL Chiliflocken
- 5 Basilikumblätter

- Salz

Zubereitung:

Am Vortag die Spareribs waschen, trocken tupfen und in Stücke mit je 2 Knochen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zucker karamellisieren. Mit Wein, Essig und 1/2 Liter Wasser ablöschen und aufkochen. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Gewürze und Zwiebel in den Sud geben und leicht salzen. Die Spareribs hineinlegen und bei schwacher Hitze mit halb aufgelegtem Deckel 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Für die Marinade Ketchup, Honig, Cola, Paprika-und Currypulver, Majoran und Limettensaft verrühren. Mit Tabasco, Worcestershire-Sauce und Sojasauce würzen.

Die Spareribs aus dem Sud nehmen und mit der Marinade von beiden Seiten dick einstreichen. Mit Frischhaltefolie bedeckt, am besten über Nacht, durchziehen lassen.

Am nächsten Tag für das Gemüse das Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln, die Stielansätze entfernen. Die Tomaten entkernen, mit dem Olivenöl mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Mango, Mais, Ketchup, fein geschnittenem Koriander und Basilikum verrühren. Mit Salz und Chili pikant würzen.

Die marinierten Spareribs auf dem Grill von beiden Seiten knusprig grillen oder im auf 200°C vorgeheiztem Backofen ca. 20 Minuten braten, zwischendurch wenden.

Die Spareribs in Portionsstücke schneiden und mit dem Mais-Gemüse servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015