

# Marinierte und gegrillte Spareribs

## Zutaten

2kg Spareribs (in großen Stücken)

6 EL Sojasauce

4 EL Essig

3 EL Honig

1 EL Zucker

Weißer Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

1 EL Speisestärke (gestrichen)

## Zubereitung

Spareribs in 4 oder 8 Portionen teilen. Sojasauce mit Essig, Honig und Zucker verrühren.

Mit Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer würzen. Marinade über die Spareribsträufeln.

Ein bis zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Grill vorheizen. Spareribs abtropfen lassen, dabei Marinade auffangen. Die Marinade aufkochen.

Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren und die Marinade damit binden. Die Spareribs mit der dicklichen Marinade bestreichen. Auf der zweiten Schiene von oben 20 Minuten knusprig grillen. Zwischendurch einmal wenden und mit der übrigen Marinade bestreichen.

*Dazu schmeckt Weißbrot und Senf.*