



# Internationale Küche

## Spareribs

### Zutaten

1,2 kg Schweinerippchen	2 Esslöffel Honig
Salz	2 Esslöffel Sojasoße
200 ml Orangensaft	1-2 Teelöffel Cayennepfeffer
100 ml Ketchup	1 Teelöffel Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen	1 Esslöffel Paprikapulver edelsüß
2 Zweige Rosmarin	

### Zubereitung

Rippchen in kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten garen lassen. Anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Orangensaft und Ketchup in großen Schüssel verrühren.

Knoblauch schälen und dazu pressen.

Rosmarin waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen, fein hacken und dazugeben.

Honig und Sojasoße unterrühren und alles mit Salz, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Pfeffer würzen.

Rippchen in die Marinade legen und unter mehrmaligem Wenden 3 Stunden ziehen lassen.

Rippchen anschließend mehrmals wenden und auf einem Grill garen. Dabei immer wieder mit Marinade bestreichen.

**Tipp:** Sie können die Spareribs auch im Ofen auf 180 Grad etwa 45 Minuten garen. Dabei sollten Sie ebenfalls die Rippchen immer wieder mit der Marinade bestreichen.