

## Spareribs

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Marinieren: mindestens 1 Std.

Grillieren im Ofen: ca. 20 Min.

**1 ½ kg Baby-Spareribs (siehe Hinweis), in Stücken**

### Marinade

**100 g Waldhonig**

**1 Esslöffel dunkle (dark) Sojasauce**

**4 Esslöffel Ketchup**

**1 Teelöffel Sambal Oelek**

**2 Esslöffel Bratcrème**

**2 Esslöffel Rosmarinnadeln, fein gehackt**

**½ Teelöffel Pfeffer aus der Mühle**

**1 Teelöffel Salz**

**1.** Spareribs in eine grosse Form geben. Für die Marinade Honig und alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren, Spareribs mit  $\frac{2}{3}$  der Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std. marinieren. Restliche Marinade beiseite stellen. **2.** Fleisch ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 240 Grad (Grill) und Grillgitter in der oberen Hälfte vorheizen. **3.** Fleisch auf das heisse Grillgitter legen. Grillieren im Ofen: ca. 20 Min. in der oberen Hälfte des vorgeheizten Ofens. Von Zeit zu Zeit mit der beiseite gestellten Marinade bestreichen, evtl. 1-mal wenden. Herausnehmen, Spareribs salzen.

**Hinweis:** Baby-Spareribs sind kleine Schweinsrücken-Rippchen vom Kotelettstück, evtl. beim Metzger vorbeistellen.



## Kabissalat

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Ziehen lassen: ca. 1 Std.

**4 Esslöffel Weissweinessig**

**6 Esslöffel Sonnenblumenöl**

**3 Esslöffel Mayonnaise**

**2 Schalotten, fein gehackt**

**1 Teelöffel Kreuzkümmelpulver**

**½ Teelöffel Sambal Oelek**

**Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf**

**400 g Weisskabis**

**1.** Essig und alle Zutaten bis und mit Sambal Oelek gut verrühren, Sauce würzen. **2.** Kabis am Hobel fein dazureiben, gut mit der Sauce mischen, ca. 1 Std. ziehen lassen.