

GENUSSIDEE

Spare Ribs vom Grill mit Honig-Apfel-Glasur

Zarte Ripperl mit kräftigem Spare-Ribs-Gewürz und fruchtig glänzender Glasur.

Vorbereitung: 25 Min. | Zubereitung: 180 Min. | Menge: 4 bis 6 Portionen | Schwierigkeit: Mittel

Fleisch | Grill

Zutaten

- 2 kg Schweinerippchen
- 4 EL GÖNN DIA Spare Ribs Gewürz
- 200 ml Apfelsaft
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Honig
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 1 EL Öl

Nährwerte & Allergene pro Portion

785 kcal

Kalorien

58,2 g

Fett

46,1 g

Eiweiß

16,2 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Senf; Gewürzmischung laut Etikett prüfen.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Silberhaut auf der Knochenseite der Rippchen entfernen. Fleisch mit Öl einreiben und rundum mit Spare Ribs Gewürz würzen.

2

Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten. Rippchen mit der Knochenseite nach unten auflegen und bei geschlossenem Deckel langsam garen.

3

Apfelsaft und Essig mischen und die Rippchen während des Garens gelegentlich damit bepinseln.

4

Honig, Tomatenmark, Senf und etwas Apfelsaft zu einer Glasur verrühren.

5

In den letzten 20 Minuten die Rippchen mehrmals dünn glasieren. Dabei darauf achten, dass die Glasur nicht verbrennt.

6

Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.

GÖNN-DIA-Tipp - Fortsetzung

GÖNN-DIA-Tipp

Mehrere dünne Schichten Glasur ergeben ein schöneres Ergebnis als eine dicke Schicht am Ende.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/spare-ribs-vom-grill-mit-honig-apfel-glasur/>

Stand: 06.09.2026