



Ja, diese Spareribs mit «coffee rub» sollen tatsächlich mit den Fingern gegessen werden.

Spareribs mit Kaffee-Marinade

DER NAME SPARERIBS lässt vermuten, dass es sich um unerwünschte Resten oder um minderwertiges Fleisch handelt. Da muss ich Einspruch erheben! Spareribs sind voller Geschmack und machen Spass beim Essen.

Der «Rub» aus Kaffee, Zimt, Zucker und süssem Paprika ist schnell zubereitet. Grosszügig über die Rippchen geschmiert, verwandelt er sich über Nacht zu einer süsslich-saftigen Marinade.

Das Rezept ist mein sicherer Wert an Tagen, an denen mein Tisch bis zum letzten Küchenhocker besetzt ist. Das Fleisch ist preiswert und erlaubt es mir, einen grossen Stapel davon auf den Tisch zu stellen. Innerhalb weniger Minuten erwacht so die ganze Küche zum Leben, die Fleischplatte mit den fettmarmorierten Rippchen wird herumgereicht, und jeder verzichtet auf Besteck zugunsten von Fingern und Daumen. Einzig auf die Serviette bestehe ich. Damit putzen wir uns den Schnauz ab. Der bei diesem Gericht oft bis zur Nase reicht.

Zubereitung: Für die Gewürzmischung alle Zutaten fein mixen. Spareribs rundum mit der Würzmischung einmassieren (übrige Würzmischung in Vorratsglas aufbewahren). Auf eine Platte geben, mit Frischhaltefolie bedecken, über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Am Grilltag Ribs im Ofen auf einem Gitter bei zirka 160 °C Umluft für zirka 1 Stunde braten. Immer wieder mit der Marinade bepinseln. Hat sich das Fleisch so zusammengezogen, dass die Knochen am Rand sichtbar sind, sind die Ribs fertig grilliert.

*Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: zirka 1½ Stunden,
dazu über Nacht marinieren*

1,2 kg Spareribs, Silberhaut vom Metzger
weggeschnitten

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

120 g brauner Zucker

2 EL süsser Paprika

1 EL Knoblauchpulver

½ EL gemahlener Pfeffer

1 TL Salz

1 TL Espressopulver

je eine Prise Zimt, gemahlene Nelke
und Muskatnuss

ZUM SERVIEREN

Fladenbrot
