



THOMY

SPARERIBS OF THE CARIBBEAN

ZUTATEN

3 Kg	Spareribs
8 Scheibe	Ananas
3 Köpfe	Mini-Römersalat
3 Stk	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	grüne Paprika
1 Bund	kleiner Bund Koriander
0.2 L	Ketchup
0.2 L	Essig
0.2 L	Sojasauce
1 Kl	Rauchpaprika
2 Kl	Chili-Flakes
2 El.	Honig
0.5 L	Ananassaft

ANWEISUNG

- Schritt 1** Den Ananassaft, die THOMY Barbecue Sauce mit einem Hauch Brandy, den Ketchup, den Essig, die Sojasauce, das geräucherte Paprikapulver, die Chiliflocken und den Honig gut vermischen. Die Spareribs waschen, trocknen und mit der Marinade beträufeln. 3 Stunden stehen lassen.
- Schritt 2** Grillen Sie die Spareribs indirekt und geschlossen ca. 2 Stunden. Kehre regelmäßig zurück. Zwischendurch mit der restlichen Marinade bepinseln.
- Schritt 3** Grillen Sie die Ananasscheiben für ca. 2 bis 3 Minuten auf beiden Seiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mini-Römersalat mit etwas Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Die fertigen Spareribs in kleine Stücke schneiden. Mit Ananasscheiben servieren.
- Schritt 4** Die Tortilla Patties in kleine Dreiecke schneiden und kurz in heißem Öl anbraten. Gründlich abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln und Paprika in dünne Ringe schneiden. Koriander grob hacken und über die Spareribs geben. Mit THOMY Jalapeño-Chili-Sauce servieren.

1 Prise Salz Pfeffer

1 Flasche Zitronensaft

1 Flasche Olivenöl

0.12 L THOMY BBQ Sauce mit einem Hauch Brandy

15 g THOMY Chilisauce mit Jalapeños