



SPARE RIBS DES CARAÏBES

ZUTATEN

Kg Spareribs

Scheibe Ananas

Köpfe Mini-Römersalat

Stk Frühlingslauch

Stk Chilischote

Bund Koriander

mg Ketchup

1/5 1/5 L Essig

L Sojasauce

Kl Rauchpaprika

Kl Chili-Flakes

El. Honig

1/2 1/2 L Ananassaft

ANWEISUNG

- Schritt 1 Bien mélanger le jus d'ananas, la sauce Barbecue THOMY avec une touche de Brandy, le ketchup, le vinaigre, la sauce soja, le paprika fumé, les flocons de chili et le miel. Laver les spare ribs, les sécher et les arroser de marinade. Laisser reposer pendant 3 heures.
- Schritt 2 Faire griller les spare ribs de manière indirecte et fermée pendant env. 2 heures. Retourner régulièrement. Badigeonner entre-deux avec le reste de la marinade.
- Schritt 3 Faire griller les tranches d'ananas pendant env. 2 à 3 minutes des deux côtés. Assaisonner de sel et de poivre. Faire mariner la mini-salade romaine avec un peu d'huile d'olive et de jus de citron. Couper les spare ribs prêts en petits morceaux. Servir avec les tranches d'ananas.
- Schritt 4 Couper les ciboules et les piments en fines rondelles. Hacher grossièrement la coriandre et verser le tout sur les spare ribs. Servir avec de la sauce Chili THOMY aux jalapeños.

Prise TL Salz

Flasche cuillère à soupe de jus de citron

Flasche Olivenöl

mg THOMY BBQ mit Brandy Note Sauce

g THOMY Chilisaucce mit Jalapeños