

# SPARERIBS OF THE CARIBBEAN

Um einen versunkenen Schatz in Sachen Grillgenuss zu heben, müsst ihr nicht mit Captain Jack Sparrow und der Black Pearl in See stechen. Stattdessen serviert ihr mit diesem Rezept für Caribbean Ananas-Spareribs echte Perlen des guten Geschmacks – fein mariniert dank THOMY BBQ mit Brandy Note!

## Zutaten

- 3 kg Spareribs
- 8 Scheiben Ananas
- 3 Köpfe Mini-Romana-Salat
- 3 Stück Frühlingslauch
- 2 grüne Peperoni
- 1 kleiner Bund Koriander
- 200 ml Ketchup
- 0,2 l Essig
- 0,2 l Sojasauce
- 1 TL Rauchpaprika
- 2 TL Chili-Flakes
- 2 EL Honig
- 0,5 l Ananassaft
- Salz & Pfeffer
- Zitronensaft
- Olivenöl
- 120 ml THOMY BBQ mit Brandy Note
- THOMY Chili mit Jalapeños

## So geht's

1. Ananassaft, THOMY BBQ mit Brandy Note, Ketchup, Essig, Sojasauce, Rauchpaprika, Chili-Flakes und Honig gut verrühren. Spareribs abwaschen, trocken tupfen und mit der Marinade einreiben. 3 Stunden ruhen lassen.
2. Spareribs ca. 2 Stunden indirekt und geschlossen grillen. Regelmässig umdrehen. Zwischendurch mit der restlichen Marinade bestreichen.
3. Ananasscheiben ca. 2–3 min. von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mini-Romana-Salat mit etwas Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Fertige Spareribs in mundgerechte Stücke schneiden. Mit den Ananasscheiben anrichten.
4. Frühlingslauch und Peperoni in feine Ringe schneiden. Koriander grob hacken und alles über die Spareribs geben. Mit THOMY Chili mit Jalapeños servieren.



2,5 Stunden + 3 Stunden Marinierzeit



4 Portionen

Deine Spareribs of the Caribbean haben bei der Grill-Crew für jede Menge zustimmende „Arrrs“ gesorgt? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

