



## Spareribs vom Wildschwein

mit Kirsch-BBQ-Sauce von Philip Karbus

### Zutaten

- 1 Bogen Wildschweinrippen
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Sauerkirschmarmelade
- 200 ml Apfelsatz
- 100 ml Honig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund frische Petersilie
- 50 ml Sojasauce
- 50 ml Balsamico Rosso
- 50 ml Limettensaft

### Gewürze

- Salz, Pfeffer
- Brauner Zucker
- Geräucherte Paprika
- Kreuzkümmel
- Cayennepfeffer
- Ingwer

# Spareribs vom Wildschwein

mit Kirsch-BBQ-Sauce von Philip Karbus

## Zubereitung

Zunächst die Rippchen auf der Knochenseite von Silberhaut befreien. Dazu einen Löffel mit flachem Stiel vorsichtig zwischen den ersten zwei Knochen direkt unter der Silberhaut einführen und diese vorsichtig vom Fleisch lösen. Sobald ein Packende vorhanden ist, die Silberhaut von den Rippen abziehen. Für den besseren Griff hilft dabei ein Stück Küchenpapier.

Die Rippchen können nun oberflächlich gesalzen und mit einer Prise braunem Zucker bestreut werden. Die Gewürze ca. 15min einwirken lassen.

Grill oder Backofen nun auf mittlerer (indirekter) Hitze aufheizen, ca. 150°C. Beim Grill nun nach Belieben auch etwas Buchenholz oder Räucherchips dazu geben. Die Rippchen werden jetzt für ca. 2 Stunden vorgegart/geräuchert. Die Rippchen dazu bestenfalls auf einem Rost oberhalb einer Abtropfschale platzieren.

Die Vorgegarten Rippchen kommen nun gemeinsam mit dem Apfelsaft, dem abgetropften Fett und etwas Pfeffer in einen Bräter mit Deckel. Alternativ können sie auch dicht in Alufolie oder Metzgerpapier eingeschlagen werden. Wichtig ist, dass die Flüssigkeit nicht entweichen kann. Die Rippchen werden nun mit dem Apfelsaft für weitere 2 Stunden im Grill oder Backofen gedämpft. Nach etwa diese Dauer sollte das Fleisch bereits durch leichtes ziehen vom Knochen fallen - ansonsten noch etwas länger dämpfen.

Der Sud aus Apfelsaft, Fleischsaft und Fett dient als Grundlage für unsere BBQ-Sauce. Den Sud in einen Topf geben, Tomatenmark, Sojasauce, Balsamico-Essig, Limettensaft, Honig, fein gewürfelte Zwiebeln, Knoblauch und Kirschmarmelade hinzufügen und alles leicht köcheln lassen. Mit den Gewürzen je nach Belieben abschmecken (im Etwa ein TL je Gewürz). Die Sauce einreduzieren bis sie dickflüssig ist.

Nun den Grill oder Backofen auf höhere Temperatur einheizen (ca. 180-200g). Die Rippchen beidseitig mit der BBQ-Sauce bestreichen und nun für ca. 30-45 Minuten weiter grillen, bis die Sauce karamellisiert. Zwischendurch wenden. Zum Schluss vor dem Anrichten nochmal mit frischer Sauce glasieren.

Zu den Rippchen eignen sich zahlreiche Beilagen wie Fritten, Knoblauchbrot, knackige Salate oder sogar zu einer groben Bierteig-Pasta, wie auf dem Bild zu sehen.

Guten Appetit!