

Frisch gekocht
Dienstag, 14. Juni 2016



Rezept von Andreas Wojta

Spareribs mit Blecherdäpfel und Majorangurke

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 mittelgroße Spareribs (à ca. 400 g), 4 Zwiebeln (fein geschnitten), 6 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 2 Kaffeetassen Ketchup, 1/2 Kaffeetasse brauner Zucker, 1/2 Kaffeetasse Worcestersauce, 1/2 Kaffeetasse Tafelessig, 1 EL Chilipulver, Salz, Pfeffer, Öl.

Für die Blecherdäpfel:

4 große speckige Erdäpfel, Salz, Olivenöl.

Für die Majorangurken:

2 Gurken, 1 Becher (250 g) Sauerrahm, 1 kleiner Bund Majoran, 3 Knoblauchzehen (fein gehackt), Weißweinessig, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl dunkelbraun anrösten. Ketchup, Zucker, Worcestersauce, Essig und Chilipulver zufügen und auf kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Spareribs mit Salz und Pfeffer würzen und halbfertig grillen. Dann beidseitig reichlich mit der Marinade bestreichen und fertig grillen. Erdäpfel waschen, mit der Schale in Spalten schneiden und gleichmäßig in einer Grillschale verteilen. Erdäpfel mit Olivenöl beträufeln und ca. 20 Minuten grillen. Vor dem Anrichten salzen.

Die Gurken schälen, auf einer Reibe fein raspeln. Die geraspelten Gurken salzen, in Folge das entstehende Wasser abseihen. Die Gurken mit glatt gerührtem Sauerrahm, gehacktem Majoran und gehacktem Knoblauch vermengen, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Weißweinessig abschmecken.